

SECONDI PIATTI

Curry di maiale con banane

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di salsa di prugna
- 90ml di olio
- 450g di maiale magro tagliato in cubi
- 4 piccole patate dolci sbucciate
- 2 banane sbucciate e tagliate a metà
- 2 papaie senza semi e tagliate a cubetti
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di polvere di curry
- sale e pepe
- 480ml di brodo di pollo
- 120ml di latte di cocco

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 170°C. In una grossa ciotola, miscelate insieme la salsa di soia, quella di prugna e l'olio. Aggiungete la carne al composto di salsa di soia, mescolate affinché la

carne venga ben coperta dalla salsa e mettete il tutto da parte il luogo fresco.

Portate ad ebollizione una casseruola d'acqua salata, quindi aggiungete le patate dolci e cuocere per 15 minuti. Quando sono cotte, scolatele e tagliatele in grosse fette. Mettetele da parte.

Mettete il maiale e la sua marinata in una grossa casseruola da forno insieme alla cipolla, l'aglio, la polvere di curry, sale e pepe.

Miscelate bene, coprite con un coperchio ed infornate per 20 minuti.

Aggiungete il brodo, le papaie, le patate dolci e le banane sbucciate alla casseruola, mescolate dolcemente e cuocete per altri 30 minuti, bagnando regolarmente con il fondo di cottura.

Appena prima di servire il piatto, aggiungete il latte di cocco e aggiustate di condimento.

Servite caldo.