

SECONDI PIATTI

Curry di molluschi

LUOGO: Asia / Bangladesh

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



100GR MOLLUSCHI GIÀ SGUSCIATI PER IL MASALA

¾ noce di cocco grattugiata
28 peperoncini rossi
1 cucchiaio da tavola e ½ semi di cumino
1 cucchiaio da tavola di grano di pepe
½ cucchiaino di polvere di curcuma
12 spicchi di aglio
1 tamarindo
2 cipolle
tritate finemente
sale quanto basta.

PER IL CONDIMENTO

2 cucchiaini di olio di noce di cocco
1 cipolla
tritata finemente
4 spicchi d'aglio
tritati.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene i molluschi prima di aprirli.

Rompere i molluschi in due parti e tenere solo la parte con la polpa.

Friggere nell'olio di noce di cocco i peperoncini rossi, semi di coriandolo, 1 cucchiaio da tavola di semi di cumino e grano di pepe e macinare fino a creare una pasta. Lavorare la pasta sopra menzionata aggiungendo la polvere di curcuma, 6 spicchi d'aglio, tamarindo e cipolla.

Applicare questo impasto sul mollusco e tenere da parte. Ora tritare grossolanamente la noce di cocco con $\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di cumino e i 6 spicchi d'aglio.

Cuocere i molluschi con la cipolla e salare a piacere.

Successivamente aggiungere l'impasto con la noce di cocco e cuocere a fiamma bassa fino a che sia quasi completamente asciutto.

Usando gli ingredienti del condimento, saltare finché le cipolle siano dorate. Aggiungere questo ai molluschi cotti, mescolare un po' e rimuovere dal fuoco.