

SECONDI PIATTI

Curry di sgombro

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



INGREDIENTI

2 cucchiaini di noce di cocco grattugiata
2 peperoncini
2 cucchiaini di semi di coriandolo
1 cucchiaino di semi di cumino
2 cucchiaini di pepe
8 spicchi d'aglio
2 grossi tamarindi
sale quanto basta.

PER IL CONDIMENTO

1 cipolla
tritata finemente
10/12 peperoni verdi tagliati a pezzi
2 zenzeri tritati
1 ramoscello di foglie di curry
1 cucchiaio di olio di cocco

PREPARAZIONE

1 Friggere i peperoncini rossi, i semi di coriandolo e i semi di cumino. Poi macinare gli ingredienti fritti con la noce di cocco, il pepe, l'aglio, il tamarindo e sale fino ad ottenere un impasto grossolanamente lavorato.

In una pentola non molto alta miscelare le cipolle finemente triturate, i peperoni, lo zenzero, le foglie di curry e disporvi sopra i pezzi di pesce e bollire.

Dunque aggiungere un cucchiaio di olio di noce di cocco e tenere a fuoco basso finché sia quasi del tutto asciutto. Servire caldo con riso.