

SALSE E SUGHI

Curry in pasta al cocco | Huni Havaadhu

LUOGO: Asia / Maldive

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



INGREDIENTI

- 500gr di noce di cocco grattugiata
- 75gr di semi di finocchio
- 50gr di cumino
- 150gr di peperoncino essiccato
- 25gr di grano di pepe
- 50gr di cannella
- 50gr di cardamomo
- 15gr di chiodi di garofano
- 20gr di curcuma in polvere
- 100gr di cipolle affettate
- 20gr di aglio affettato
- 30gr di zenzero affettato
- 6 peperoncini a ciliegia
- 2 pugni di foglie di curry.

PREPARAZIONE

1 Miscelare tutti gli ingredienti. In un grosso wok tostare il curry alla noce di cocco, mescolare mettendo a fuoco basso fino a che prende colore. Quando si tostano gli ingredienti è necessario mescolare ad intervalli regolari per assicurarsi che anche la noce di cocco prenda colore. Per tostare meglio il preparato al curry si può dividerlo in piccole quantità e tostarlo poco alla volta poiché se fatto in grandi quantità potrebbe non risultare completamente tostato. Una volta tostato, lasciar raffreddare. Macinare grossolanamente il preparato. Conservare in un barattolo a chiusura ermetica. Per fare il curry in pasta al cocco miscelare la quantità richiesta del preparato di curry al cocco in polvere e miscelare creando una pasta morbida. Usare quando richiesto. Questa pasta di curry può anche essere usata da sola senza essere tostata.

NOTE