

SECONDI PIATTI

# Curry kabob di Madras

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il **curry kabob di Madras** è una ricetta davvero ottima se siete come noi dei fans di questa spezia buonissima! Questi spiedini di carne infatti, grazie al passaggio nella padella che contiene curry profumato diventano ottimi all'assaggio e molto particolari. Provate questa ricetta gustosa e se amate le preparazioni etniche, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [spigola](#) al curry: eccezionale!

## INGREDIENTI

AGNELLO o di manzo tagliata in cubetti di  
2-3cm - 50 gr

ZENZERO sottili - 8 fette

CURRY 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINI PICCANTI

(sottaceto)tritati - 3

SPICCHIO DI AGLIO affettati sottili - 2

CIPOLLINE 8

CIPOLLE tritate - 2 cucchiaini da tavola

BURRO 60 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tè

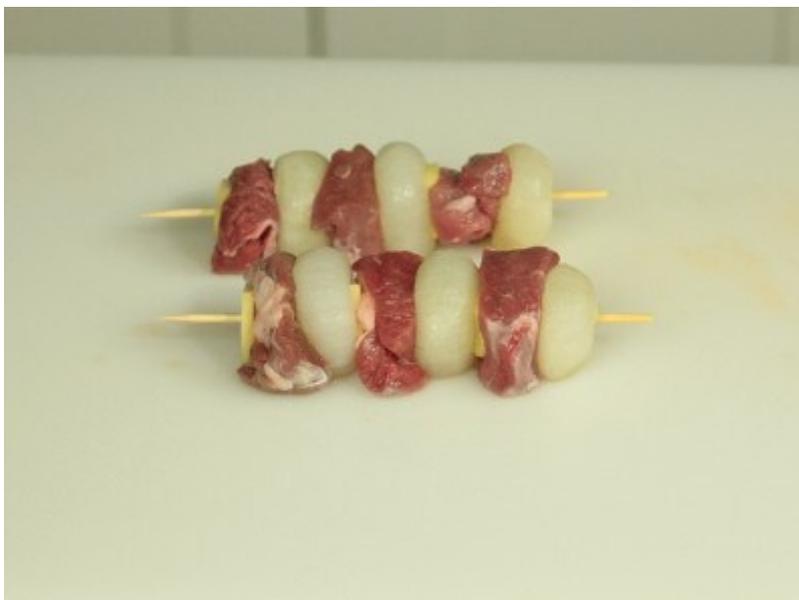
BRODO DI CARNE

SALE

SUCCO DI LIMONE (a piacere) -

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del curry kabob di Madras, infilate i pezzetti di carne su 4 spiedini, alternandoli con le cipolline e le fette di zenzero e comprimendoli affinché stiano molto vicini.



- 2 Fondete il burro in una casseruola, rosolatevi dolcemente la cipolla tritata ed i peperoncini e l'aglio.

Unite la polvere di curry, mescolate e cuocete a calore dolce un altro paio di minuti.



- 3 Sciogliete in questo fondo di cottura il concentrato di pomodoro e aggiungete

gradualmente brodo o acqua in piccola quantità per ottenere un sugo piuttosto denso.



4 Insaporite con succo di limone e sale a piacere e accomodate in questo sugo gli spiedini.



- 5** Coprite la casseruola e cuocete su una fiamma bassa fino a che la carne risulti tenera.  
Servite caldo.

## CONSIGLIO

**Con cosa potrei accompagnare queste pietanze?**

Con del purè oppure delle semplici patate al forno.

**Potrei utilizzare anche il curry piccante?**

Certo, ci sta benissimo!