

SALSE E SUGHI

Curry piccante in polvere

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

- 100gr di noce di cocco grattugiato
- 100gr di peperoncini essiccati
- 25gr di cumino
- 50gr di semi di finocchio
- 20gr di pepe
- 30gr di cipolle
- 10gr di aglio
- 5gr di polvere di curcuma
- 5 zenzero.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti. Macinare il preparato creando una polvere.

Nota: Per creare una pasta dalla polvere di curry, miscelarla con una piccola quantità d'acqua.

NOTE