

SECONDI PIATTI

Curry di manzo delle Maldive Geri Riha

LUOGO: Asia / Maldive

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 1 kg
CIPOLLE 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 6
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
FOGLIE DI CURRY 6
OLIO DI SEMI 4 cucchiaini da tavola
CURRY 5 cucchiaini da tavola
LATTE DI COCCO 500 ml
ACQUA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio dove farete soffriggere le cipolle, l'aglio, le foglie di curry, un peperoncino ciliegia fino a che le cipolle prendono colore.

Unite il manzo, la polvere di curry, metà del latte di cocco, il sale e coprite con l'acqua.





2 Lasciate bollire a fuoco moderato fino a quando la carne risulti molto soffice.

Aggiungete il latte di cocco rimasto, aggiustate il condimento e rimuovete dal fuoco.

Fate riposare per qualche minuto prima di servire.

