

SECONDI PIATTI

Geri Riha - Curry di manzo delle Maldive

di: *Cookaround*

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.

