

ZUPPE E MINESTRE

Kukulhu Bis Riha

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

- 6 uova
- 200gr di patate (sbucciate e tagliate a metà)
- 4 cucchiaini di curry di coriandolo in polvere
- 100gr di cipolle affettate finemente
- 4 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino ciliegia tagliato a metà
- 6 foglie di curry
- 45ml di olio di cocco
- 100ml di crema di cocco
- 200ml di latte di cocco
- acqua (sufficiente a coprire le patate per essere cotte)
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio. Aggiungere le cipolle, l'aglio, le foglie di curry, il peperoncino ciliegia e friggere fino a che le cipolle prendano colore. Aggiungere le patate e friggere leggermente. Incorporare il latte di cocco, l'acqua, la polvere di curry e condire. Bollire a fuoco moderato fino a che le patate siano cotte. Aggiungere le cipolle e cuocere fino a che la salsa sia densa. Incorporare la crema di cocco, aggiustare il condimento e rimuovere dal fuoco.

NOTE