

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Lenticchie alla moda di Sri Lanka

LUOGO: Asia / Sri Lanka

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 2 tazze di lenticchie rosse
- 2 tazze di latte di cocco liquido
- 1 peperoncino rosso secco spezzettato
- 2 cucchiaini di pesce tritato
- 1 cucchiaino di curcuma macinata
- 1 cucchiaio di olio
- 6 foglie di curry
- 2 cipolle medie affettate finemente
- 5 cm di foglie di pandan
- 5 cm di stecca di cannella
- un piccolo pezzo di erba limoncina o un ricciolo di scorza di limone
- 1/2 tazza di latte di cocco liquido
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le lenticchie sotto l'acqua fresca fino a quando l'acqua risulti pulita. Rimuovete e

scartate le lenticchie che galleggiano in superficie o che risultino scolorite.

Mettete le lenticchie scolate in una casseruola con il latte di cocco liquido, il peperoncino, il pesce tritato e la curcuma.

Portate il tutto a bollore, quindi coprite con un coperchio e fate cuocere lentamente fino a che le lenticchie risultino morbide.

In un'altra casseruola scaldate l'olio e soffriggetevi le foglie di curry, le cipolle, la cannella e l'erba limonina fino a che le cipolle risultino dorate.

Mettete da parte metà delle cipolle come guarnizione del piatto e trasferite il composto di lenticchie nella casseruola. Aggiungete il latte di cocco denso e salate a piacere. Fate sobbollire senza coperchio fino a quando le lenticchie risultino molto morbide e della consistenza di un budino liquido.

Servite con riso e uvetta.