

SECONDI PIATTI

# Manzo al curry con salsa dolce di arachidi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tagliata in strisciole sottili - 500 gr

PASTA DI CURRY ROSSO 3 cucchiaini da tavola

LATTE DI COCCO 2 tazze

ZUCCHERO DI PALMA 3 cucchiaini da tavola

SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola

ARACHIDI TOSTATE macinate - ½ tazze

FOGLIE DI LIME KAFFIR fresche o essiccate e tagliate a metà - 6

BASILICO dolce (horapha) - ½ tazze

PEPERONCINO FRESCO (senza semi e tagliato a strisciole - 1

BRODO DI POLLO ¼ tazze

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete il latte di cocco in una casseruola di media grandezza a fuoco medio, aggiungete la pasta di curry e portate lentamente ad ebollizione, mescolando costantemente.



- 2 Incorporate le striscioline di manzo e cuocete per 5 minuti.



- 3 Nel frattempo, frullate insieme il resto degli ingredienti fatta eccezione per il basilico dolce e il peperoncino fresco.





**4** Aggiungete questo composto al manzo al curry e sobbollite per circa 15 minuti.



**5** Aggiungete ora il basilico dolce e peperoncino fresco, mescolate bene, e rimuovete dal fuoco.



6 Ora il piatto è pronto, è meglio servito con riso al vapore.