

SECONDI PIATTI

Masaman curry

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLLO o 1 kg di carne di manzo - 1,5 kg

CREMA DI COCCO 4 tazze

ARACHIDI sgusciate - 1 tazza

NAM PLA

PASTA DI CURRY MASSAMAN

CANNELLA 1 pezzo di 5 cm - 1

CARDAMOMO 15

TAMARINDO polpa -

SUCCO DI LIMONE di 1 limone - 40 ml

ZUCCHERO DI CANNA a piacere - 1

cucchiaino da tavola

Il **Masaman curry** è un secondo piatto a base principalmente di manzo e curry molto buono e saporito che piacerà tanto soprattutto a chi ama ritrovare i sapori speziati all'interno del piatto. La ricetta è decisamente semplice e non richiede grandi doti in cucina, vi basterà avere la pazienza di aspettare che si cuocia lentamente la carne e il più è fatto! Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Se amate i piatti indiani vi consigliamo il sempre ottimo [pollo](#) al curry!

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete fare il **masaman curry** tagliate la carne del pollo o di manzo in cubi di 5 cm di lato e cuoceteli a fuoco dolcissimo, in una casseruola coperta, con la crema di cocco, le arachidi e il nam pla.



- 2 Quando la carne risulterà tenera prelevatela dalla casseruola e mettetela da parte.



3 Continuate a cuocere il sugo di cottura fino a che sia ridotto di un terzo.

Unite alla casseruola, mescolando, la pasta di curry masamam, la carne, la cannella e i cardamoni.





- 4 Incoperchiate e cuocete a calore dolce finché il fondo di cottura si sia addensato leggermente, poi insaporite con la polpa di tamarindo, il succo del limone e lo zucchero a piacere, mescolate e togliete dal fuoco.



5 Servite con riso bianco cotto a vapore accompagnando con peperoncini crudi, rossi o

verdi.