

PRIMI PIATTI

# Masbaiy

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



## INGREDIENTI

450gr di riso patna (lavando l'eccesso di amido)

250gr di tonno (fresco tagliato a cubetti)

3 spicchi d'aglio (affettati)

8 peperoncini ciliegia

1 cucchiaino di pepe nero (intero)

2 pezzi di cannella

3 chiodi di garofano

7 cardamomi

½ cucchiaino di polvere di curcuma

2 foglie di curry

100gr di burro chiarificato

1 litro di latte di cocco

1 ½ litro d'acqua

sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Friggere le cipolle, l'aglio, le foglie di curry nel burro chiarificato fino a che le cipolle prendano colore. Aggiungere i chiodi di garofano, la cannella, il cinnamomo e il tonno e miscelare bene. Quando le cipolle hanno preso colore incorporare il riso e friggere leggermente. Aggiungere il latte di noce di cocco, l'acqua, la polvere di curcuma e condire, mescolare e portare ad ebollizione. Quando l'acqua inizia a bollire ridurre il fuoco, coprire con un coperchio. Sobbollire fino a che l'acqua sia evaporata. Rimuovere dal fuoco. Mescolare il riso 10 minuti dopo averlo rimosso dal fuoco in modo da separare i chicchi.

## NOTE