

SECONDI PIATTI

Montone e peperoncino fritto

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

1 ½ kg di montone lavato e tagliato a cubetti
10- 15 peperoncini rossi essiccati
3 cucchiaini di semi di coriandolo
1 ½ cucchiaini di zenzero e di aglio
4 cipolle affettate finemente
5-6 cardamomi
5-6 chiodi di garofano
1 grosso bastoncino di cannella
1 cucchiaino di polvere di curcuma
1 tazza di yogurt
1 cucchiaino di succo di limone
un pugno di foglie di coriandolo
6 cucchiaini di burro chiarificato
sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 In una piccola casseruola aggiungere un cucchiaino di burro chiarificato e arrostire i peperoncini rossi fino a che diventino più scuri, metterli da parte. Nello stesso modo aggiungere 1 cucchiaino di burro chiarificato e friggere i semi di coriandolo, l'aglio e lo zenzero separatamente e mettere queste spezie da parte.

In una padella larga, scaldare il burro chiarificato rimanente e friggere le cipolle fino a doratura e fino a che diventino croccanti e metterle da parte.

Aggiungere i chiodi di garofano, i cardamomi e la cannella allo stesso burro chiarificato appena utilizzato e friggerli, aggiungere il montone e la polvere di curcuma ed il sale.

Coprire e cuocere fino a metà cottura del montone.

Utilizzare un goccio d'acqua per evitare che il montone s'attacchi al fondo della padella.

Versare, ora, il yogurt miscelare e cuocere a fuoco lento fino a che il montone sia tenero.

Se necessario aggiungere una tazza d'acqua tiepida.

Mentre servite incorporate il succo di limone e le cipolle fritte e guarnite con le foglie di coriandolo tritato.

Servire con riso o Naan Or Kulchas

NOTE