

SECONDI PIATTI

Montone Shahi Korma

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

600gr di agnello disossato
lavato e tagliato a cubetti
3 cucchiai d'olio
1 cucchiaio di garam masala integrale
1 tazza di cipolle tritate
1 cucchiaio di pasta di zenzero-aglio
1 cucchiaio di polvere di coriandolo
1 ¼ cucchiaino di polvere di peperoncino
rosso
½ tazza di yogurt / yogurt frullato
½ tazza di pasta di anacardi
1 cucchiaio di polvere di garam masala
½ tazza di panna fresca
sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in una casseruola, aggiungere il garam masala intero, quando inizia a scoppiettare, aggiungere le cipolle tritate e cuocere fino a che siano rosa chiaro. Aggiungere la pasta di aglio e zenzero e cuocere per un minuto. Continuare a mescolare costantemente poiché la pasta potrebbe attaccarsi al fondo della padella. Aggiungere i pezzi di agnello e cuocere a fuoco alto per 5 minuti continuando a mescolare. Aggiungere la polvere di coriandolo, la polvere di peperoncino rosso e il sale. Cuocere per altri 5 minuti. Aggiungere, quindi, lo yogurt frullato e l'acqua. Quando inizia a bollire, ridurre la fiamma e cuocere fino a che l'agnello sia tenero. Aggiungere la pasta di anacardi e la polvere di garam masala. Cuocere per altri 5 minuti a fuoco medio. Sobbollire per 10-15 minuti. Servire caldo con un ricciolo di panna in cima.

Servire con naan o parathas

NOTE