

SECONDI PIATTI

Opor Sotong

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

1 kg di calamari puliti e tagliati
1 pezzo di galangal grande come un pollice
erba limoncina
sale a piacere
foglie di lime
qualche cucchiaino di latte di cocco
olio.

MACINATE I SEGUENTI INGREDIENTI

4 spicchi d'aglio
1 cipolla rossa
olio
1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
alcuni peperoncini secchi ammollati
2 cucchiaini di coriandolo in polvere
2 cucchiaini di coriandolo in polvere
1 cucchiaino di cumino in polvere.

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in un wok e soffriggetevi gli ingredienti macinati fino a che risultino fragranti.

Aggiungete il latte di cocco ed aggiustate di sale.

Cuocete fino a che si sia ben addensato, aggiungete il calamaro e cuocete per qualche minuto fino a cottura dello stesso.