

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.