

SALSE E SUGHI

Pasta di curry

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 9 peperoncini piccanti
- 1 cucchiaino di grani di pepe
- 2 cucchiari di cipolla affettata
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo frantumati
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 2 cucchiari di aglio affettato.

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti in un mortaio e pestate fino ad ottenere una pasta omogenea (potete usare anche un frullatore, aggiungendo un po' d'acqua per facilitarne il lavoro). Potrete usare questa pasta – sufficiente per 1 kg di carne – fresca o secca a piacere; se non la usate subito conservatela in un vasetto coperto.