

SALSE E SUGHI

Pasta di curry

LUOGO: *Africa* / *Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 6 cucchiaini di semi di cumino nero
- 1 ½ cucchiaino di curcuma
- 1 cucchiaino di semi di mostarda
- ¼ tazza di semi di coriandolo
- ½ cucchiaino di grano di pepe nero schiacciati
- 5 peperoncini rossi piccanti (o a piacere) schiacciati
- 1 o 2 cucchiaini di aglio fresco schiacciato
- 1 o 2 cucchiaini di zenzero fresco schiacciato
- 3 o 4 cucchiai aceto bianco

PREPARAZIONE

- 1 Macinare finemente i semi di cumino nero e i semi di coriandolo in un macina-caffè o con pestello e mortaio. Far riposare.

Combinare il coriandolo in polvere e i semi di cumino, la curcuma, i semi di mostarda, i grani di pepe nero schiacciati, il sale, i peperoncini schiacciati, l'aglio e lo zenzero.

Miscelare bene tutto insieme e aggiungere gradualmente l'aceto bianco per ottenere una pasta semi-umida e soffice. Usare per piatti di carne.