

SECONDI PIATTI

Pesce cotto in salsa di noce di cocco e tamarindo

LUOGO: *Asia / India*

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



2 cucchiaino di polvere di peperoncino

1 cipolla

2 spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio e aggiungere le foglie di curry patta (foglie d'alloro), peperoncini verdi e le cipolle affettate e friggere fino a che siano croccanti. Mettere nella pasta masala e friggere fino a che l'olio si separi. Aggiungere, ora, il pesce a pezzie friggere un pochino. Versare il latte di cocco e aggiungere il sale a piacere. Sobbollire gentilmente fino a cottura quasi ultimata. Alla fine aggiungere l'acqua di tamarindo e sobbollire ancora un po'. Servire caldo.

Servire con Masala Kulchas

NOTE