

SALSE E SUGHI

Polvere di curry N°1 (piccante)

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 10 peperoncini rossi secchi (variare la quantità a piacere)
- 6 cucchiai di semi di coriandolo
- 4 cucchiai di semi di cumino
- 2 cucchiaini di semi di fieno greco
- 2 cucchiaini di semi di mostarda nera
- 2 cucchiaini di grano di pepe nero
- 1 cucchiaio di curcuma in polvere
- 4 foglie di curry
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Togliere il gambo dai peperoncini rossi secchi. Scaldare una casseruola pesante per frittura (è meglio quella con fondo in ferro). Usando un fuoco medio, soffriggere a secco i peperoncini, il coriandolo, il cumino, il fieno greco, i semi di mostarda, e il grano di pepe nero finché si sviluppi un'aroma ricco. Mescolare costantemente fino a tostatura e evitare

di bruciare gli ingredienti.

Lasciar raffreddare e macinare le spezie in un macina-caffè o usando un pestello e un mortaio. Mescolare con lo zenzero e la curcuma. Mentre si cuoce il curry, aggiungere 4 foglie alla polvere.