

SALSE E SUGHI

Polvere di curry No.2 (dolce)

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 6 cucchiaini di semi di coriandolo
- 3 cucchiaini di semi di cumino
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 1 cucchiaino di semi di fieno greco
- bastoncino di 5 cm di cannella
- 1 cucchiaino di aglio
- 8 cardamomi verdi
- 6 foglie di curry secche
- 1 o 2 cucchiaini di polvere di peperoncino
(regolare la quantità per ottenere una polvere di curry dolce)

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare una pentola pesante da frittura (meglio una con fondo in ferro). Usando un fuoco medio, soffriggere a secco o tostare singolarmente il coriandolo, il cumino, il finocchio ed il fieno greco poiché tostano in tempi diversi. Rimuovere e far riposare. Quindi,

soffriggere a secco o tostare il bastoncino di cannella, l'aglio ed il cardamomo insieme fino a che si crei un'aroma speziato. Rimuovere i semi dal cardamomo. Usando un macina-caffè o pestello e mortaio macinare tutti gli ingredienti con le foglie di curry secche e la polvere di peperoncino finché si ottiene una polvere fine di curry. Usare questa ricca polvere di curry con il pesce, pollame, carne o verdura.