

SECONDI PIATTI

## Rui Tanga

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



### INGREDIENTI

- 4 cucchiai d'olio
- 6 spicchi schiacciati d'aglio
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di polvere di curcuma
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- 700gr di pomodori tritati
- 4 pesci senza spine e fritto
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato fresco

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio vegetale in una casseruola. Aggiungere l'aglio all'olio e friggere fino a doratura. Aggiungere le cipolle e friggere per 5/6 minuti. Aggiungere le rimanenti spezie e friggere delicatamente per 3/5 minuti mescolando ogni tanto. Aggiungere i pomodori e lasciare su fuoco medio per 10/15 minuti fino a che i pomodori siano completamente cotti. Aggiungere 1 ½ tazza d'acqua poi il pesce e far sobbollire per 5/6 minuti. Servire con riso

caldo.