

ZUPPE E MINESTRE

Sajur kare zuppa con curry indonesiana

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Sajur kare ovvero una saporitissima zuppa con curry di origine indonesiana.

INGREDIENTI

CASTAGNE 1 cucchiaino da tè
CARNE DI MANZO tagliato a cubetti - ½ tazze
BURRO 30 gr
CURRY 1 pizzico
BRODO VEGETALE 2 tazze
LATTE INTERO ½ tazze
PATATE tagliate a dadini - ½ tazze
FAGIOLINI ½ tazze
CAROTE a dadini - ½ tazze
ALLORO 1 foglia
SALE
CIPOLLE tritata - 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare il burro in una casseruola capiente, quindi soffriggetevi le castagne tritate e la carne insieme al curry.



- 2 Quando il tutto sarà ben rosolato, bagnate con il brodo e portate il composto ad ebollizione.



3 Unite, quindi, le verdure e la foglia di alloro, coprite e cuocete a fuoco medio fino a quando le verdure risulteranno morbide.



4 A questo punto unite il latte, regolate di sale e, mescolando di tanto in tanto, portate a bollore.



5 In una padella a parte fate soffriggere per bene la cipolla in due cucchiaini d'olio.

Togliete la casseruola dal fuoco e servite la zuppa calda accompagnata dalla cipolla soffritta.