

SALSE E SUGHI

Salsa Chanda

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



INGREDIENTI

2 pesci castagna puliti e affettati
foglie di curry quanto basta
4 pezzi di mango selvatico
2 cipolle tritate finemente
4 tazze di latte di noce di cocco
acqua quanto basta
2 cucchiai di semi di coriandolo
2 cucchiai di polvere di peperoncino
1 cucchiaino di pasta d'aglio
1 cucchiaio di foglie di coriandolo
finemente tritate
½ cucchiaino di pasta di zenzero
½ cucchiaino di polvere di curcuma
sale quanto basta

PREPARAZIONE

1 Marinare i pesci castagna con la polvere di curcuma, un po' di pasta d'aglio e zenzero e

salare e far riposare.

Successivamente tritare insieme i semi di coriandolo, la polvere di peperoncino, la polvere di curcuma e la restante pasta d'aglio e zenzero.

Scaldare l'olio in un recipiente, aggiungere le foglie di curry, i peperoni verdi quindi aggiungere le cipolle tritate.

Mescolare finché le cipolle si siano dorate. Aggiungere i pezzi di pesce e lasciar cuocere.

Quando la cottura è quasi ultimata aggiungere il masala miscelata a dell'acqua e cuocere fino a cottura.

Aggiungere i pezzi di mango, il latte di noce di cocco ed il sale. Lasciare sobbollire un po'.

Quando è pronto rimuoverlo dal fornello.

Spargervi sopra le foglie di coriandolo. Servire caldo con riso bianco.