

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo speziato

LUOGO: Asia / Indonesia

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



1/2 KG DI MANZO (PREFERIBILMENTE LOMBATA O FILETTO), 1/2 NOCE DI COCCO GRATTUGIATA, 5 BICCHIERI D'ACQUA, SALE E PEPE A PIACERE, OLIO VEGETALE
INGREDIENTI PER LA PASTA DI SPEZIE

6 piccoli scalogni

3 spicchi d'aglio

6 noci candela (noci dal color crema)

5 peperoncini rossi (i più piccanti detti "occhi d'uccello")

10 peperoncini rossi

1/2 cucchiaino di coriandolo tostato

1/2 cucchiaino di cumino tostato

2cm di curcuma

1/2 noce di cocco grattugiata

PREPARAZIONE

1 Affettate il manzo in pezzi regolari (circa 6x5x1cm). Versate un bicchiere d'acqua nella noce di cocco grattugiata. Strizzate la noce di cocco per ottenere il latte. Fatelo per 4 volte così otterrete 5 bicchieri di latte di cocco.

Macinate tutti gli ingredienti della pasta di spezie. Versate 1 cucchiaio di olio in una padella larga e scaldate a fuoco medio-alto e soffriggete la pasta speziata fino a che diventi fragrante, quindi incorporate il sale ed il pepe. Incorporate, quindi, il manzo e mescolate.

In fine, versate il latte di cocco e lasciate cuocere a fuoco medio-alto fino a che il manzo sia diventato tenero e il latte di cocco si sia addensato ed il suo olio si sia separato. Il piatto è pronto per essere servito.