

SECONDI PIATTI

Uova e Keema

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 6/8 uova
- ½ kg di keema
- 2 cipolle tritate
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cm di zenzero
- 1 pomodoro tritato
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaino di polvere di coriandolo
- 1 cucchiaino di curcuma
- 2 cucchiai di burro chiarificato o burro normale
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare lo zenzero e l'aglio in piccoli pezzi. Scaldare il burro chiarificato in una padella, friggere le cipolle tritate, lo zenzero e l'aglio fino a che diventino dorati.

A questo aggiungere il keema (carne tritata), la curcuma, la polvere di coriandolo, la polvere di peperoncino, sale e cuocere fino a che l'acqua scompaia.

Quindi aggiungere i pomodori. Rompere le uova e aggiungerle al keema (carne trita).

Prestare attenzione a che le uova formino uno strato sopra il keema. Cuocere fino a che le uova diventino sode e servire con del rotis.