

SECONDI PIATTI

Vindaloo di anatra

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 1 anatra di 2 kg circa tagliata a pezzi
- 2 cipolle tritate
- 1 spicchio d'aglio finemente affettato
- 60 g di burro
- 2 peperoncini rossi freschi
- 3 cucchiaini di misto di spezie per vindaloo
- sale
- aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete cipolle e aglio nel burro. Quando sono dorati, unite il misto di spezie per vindaloo (che avrete stemperato in poco aceto così da farne una pasta) e i peperoncini; mescolate bene, cuocete 5 minuti a calore dolce.
Unite l'anatra, sale, poca acqua, mescolate ancora, coprite e cuocete piano finché l'anatra è tenera.
Servite caldo.