

SECONDI PIATTI

Vindaloo

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- AGNELLO tagliato a piccoli pezzi - 1 kg
- PATATE intere e pelate - 700 gr
- CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
- SENAPE 15 gr
- BURRO 170 gr
- ZENZERO 7 gr
- CHILLI IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
- ACETO DI VINO BIANCO 4 cucchiaini da tavola
- BRODO DI CARNE o di pollo - 1 tazza
- POMODORI tritati - 2
- SPICCHIO DI AGLIO tritato - 3

PREPARAZIONE

1 Tritate insieme le spezie e mescolatevi metà dell'aceto.



2 Unite la carne, mescolate e lasciate marinare un'ora.



3 Fondete il burro in una larga casseruola, rosolatevi la carne e l'aglio.



4 Bagnate con l'aceto rimanente e con un po' di brodo e cuocete a fuoco dolce.



- 5 Quando la carne sarà circa a metà cottura, unite le patate e i pomodori e continuate a cuocere finché tutto è tenero.



- 6 Servite caldo.