

SECONDI PIATTI

Agnello al curry indonesiano

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

AGNELLO 500 gr
LATTE DI COCCO 2 l
SCALOGNO piccolo - 6
SPICCHIO DI AGLIO 3
CURCUMA FRESCA 1 cm
NOCI candela (noci dal colore crema) - 6
FOGLIE DI LIME KAFFIR 4
LEMONGRASS gambo - 1
SALE
PEPE NERO
OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne d'agnello a bocconcini. Macinate gli scalogni, l'aglio, le noci candela e la curcuma creando una pasta.



- 2 Soffriggete la carne di agnello in una padella larga con due cucchiai di olio vegetale a fuoco medio-alto.



- 3 Incorporate la pasta di spezie macinate e soffriggete fino a che risultino fragranti.



4 Aggiungete le foglie di lime, la citronella, il sale ed il pepe.



5 Infine versate il latte di cocco e lasciate bollire fino a che l'agnello sia completamente cotto e tenero e che il liquido di cottura si sia addensato.



6 Il piatto è ora pronto per essere servito.