

SECONDI PIATTI

Anatra al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

ANATRA disossata - 500 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
250 gr
FAGIOLINI 50 gr
GERMOGLI DI BAMBÙ 50 gr
PASTA DI CURRY VERDE 2 cucchiari da
tavola
SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tavola
FOGLIE DI LIME KAFFIR 3 foglie
WHISKY 1 cucchiaino da tavola
BRODO DI POLLO 300 ml
PEPE VERDE 1 cucchiaino da tavola
OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINI PICCANTI secchi - 1
cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'anatra in pezzi di 2 cm. Scaldate l'olio in un wok o in una padella antiaderente, quindi aggiungetevi al pasta di curry lontano dal fuoco e lasciate rosolare per circa 30 secondi.



- 2 Aggiungetela salsa di pesce e la carne.





3 Lasciate rosolare la carne fino a quando non sia dorata da tutti i lati, unite il pepe verde, le foglie di lime spezzate, il whisky e il brodo.





- 4 Fate riprendere il bollore, mescolando sempre, aggiungete i fagiolini e i funghi mondati e affettati, lasciate cuocere per altri 3 minuti.



- 5 Servite a tavola con una spolverata di peperoncino.