

SECONDI PIATTI

Birmani e montone

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 750gr di carne pulita e lavata
- 2 grosse cipolle affettate
- 1 cucchiaino di pasta di peperoncino verde
- 2 ½ cucchiaino di pasta di aglio e zenzero
- ¼ cucchiaino di semi di cumino
- 3 foglie d'alloro
- 2 cardamomi
- 4 chiodi di garofano
- 2 cucchiaini di polvere di coriandolo
- 1 ½ tazza di latte di cocco
- 20 foglie di menta (separare le foglie dai gambi e lavarle bene prima d'usarle)
- ½ tazza di burro chiarificato
- ¼ tazza di olio vegetale
- 4 tazze di riso (immerso in acqua 5 minuti prima di usarlo).

PREPARAZIONE

1 In una pentola a pressione scaldare l'olio e il burro chiarificato. Aggiungere i chiodi di garofano, il cardamomo, le foglie di alloro e i semi di cumino.

Dopo un minuto aggiungere le cipolle e cuocere fino a doratura. Quindi aggiungere la pasta di zenzero, aglio piccante e cuocere bene, se necessario aggiungere $\frac{1}{4}$ tazza d'acqua e cuocere fino a che l'olio si separi dal preparato.

Quindi aggiungere la carne pulita, la polvere di coriandolo e $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua e cuocere bene. Cuocere per 2 minuti e quindi aggiungere il latte di cocco.

Miscelare il tutto e cuocere a pressione per 5 minuti. Lasciar raffreddare.

Una volta che il curry preparato è freddo separare i pezzi di carne dal liquido e metterli in una grossa ciotola e misurare il liquido. Assicuratevi che il liquido sia $7 \frac{1}{2}$ tazze e versatelo nella ciotola. Aggiungere i pezzi di carne al liquido misurato e mettere sul fuoco fino a che inizi a bollire, controllate il sale e le spezie.

Quindi aggiungete il riso immerso in acqua e scolato, le foglie di menta e cuocere a fuoco medio mescolando occasionalmente fino a che il riso sia pronto.

NOTE

Consiglio: Assicuratevi d'usare la stessa tazza per misurare l'acqua, il riso ed il latte di cocco. Servire con Raita