

SECONDI PIATTI

Curry d'agnello della Malesia

LUOGO: [Asia / Malesia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il curry d'agnello della Malesia è un piatto favoloso che strizza l'occhio a terre lontane e di certo piacerà a chi ama il sapore stuzzicante delle spezie. Provatela questa ricetta interessante e fateci sapere se vi è piaciuta! Il curry, dovete sapere, si sposa benissimo anche con questo tipo di carne, che in genere ha un sapore deciso e dominante e in questo caso viene reso meno forte. Se amate in maniera particolare questa spezia poi, vi invitiamo a realizzare anche questo piatto che lo vede in abbinamento con i [calamari!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una casseruola, unite la cannella, il cardamomo, i chiodi di garofano e i pezzetti di anice stellato e rosolate per un minuto.



- 2 Preparate e incorporate la pasta di spezie e friggete finché non si sprigionino gli aromi, poi aggiungete l'agnello affettato e mescolate bene.



3 Versate sul tutto il latte di cocco liquido e fate sobbollire a fuoco basso finché la carne

non sia semi cotta, per circa 1 ora e 30 minuti.



- 4 Aggiungete le patate, proseguite la cottura e quando sono quasi pronte, dopo circa 15 minuti, anche i pomodori, poi il latte di cocco denso e salate a piacere.





- 5 Riportate ad ebollizione, poi togliete la casseruola dal fuoco e servite subito il curry insieme a una dose abbondante di riso.