

SECONDI PIATTI

Curry d'anguilla

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

1 kg di anguilla tagliata a tocchetti di 5 cm
l'uno
2 cipolle
1 spicchio d'aglio
60 g di burro
1 cucchiaio di polvere di curry
2 pomodori pelati e tagliati a pezzetti
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
acqua
sale
succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Tagliate aglio e cipolle a fette molto sottili e rosolateli 3 minuti nel burro; unite il curry e cuocete altri 3 minuti, a fiamma dolce, mescolando bene. Aggiungete lentamente i pomodori e poca acqua: il sugo deve uscire denso. Salate, unite i tronchetti d'anguilla e

cuocete a fuoco basso finché il pesce è cotto, senza mai mescolare ma scuotendo la casseruola di tanto in tanto. Completare se vi piace con un poco di succo di limone, togliete dal fuoco e servite caldo.