

SECONDI PIATTI

Curry di anacardi

LUOGO: Asia / Sri Lanka

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 250 g di anacardi crudi
- 3 tazze di latte di cocco liquido (o acqua)
- 1 cipolla media affettata
- 2 peperoncini verdi freschi affettati
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 5 cm di stecca di cannella
- 8 foglie di curry
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1/4 cucchiaino di curcuma macinata
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- 1 tazza di latte di cocco denso o latte fresco.

PREPARAZIONE

- 1 Versate gli anacardi in una ciotola, aggiungete l'acqua bollente e chiudete il tutto con un coperchio. Lasciate gli anacardi immersi per circa 4 ore o per una notte intera.

Scolateli dall'acqua e aggiungetevi sale, curcuma, curry in polvere e miscelate bene fino a che gli anacardi ne siano completamente ricoperti.

Scaldate l'olio in una ciotola di medie dimensioni, quindi aggiungetevi le cipolle, i peperoncini verdi, l'aglio schiacciato, la cannella e soffriggete tutto fino a che le cipolle risultino morbide e ben dorate.

Aggiungete gli anacardi e continuate a mescolare bene fino a che risultino ben miscelati alla cipolla e all'olio.

Aggiungete il latte di cocco denso (o del latte fresco) e portate a bollore a fuoco basso.

Spegnete il fuoco ed aggiustate di sale.