

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di cavolo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 cavolo di 1 kg circa
- 15 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- ½ cucchiaino di chili in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di garam-masala.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cavolo a liste piuttosto larghe; lavate bene e scolate con cura. In una larga e pesante padella per friggere fondete il burro e soffriggetevi la cipolla. Unite la curcuma, chili e sale, mescolate e unite il cavolo; quando, al calore, questo avrà perso parte del suo volume, mescolate molto delicatamente badando a non schiacciarlo.
- 2 Dopo 15 minuti circa di cottura a calore medio, quando il cavolo è abbastanza ritirato coprite e continuate la cottura a calore dolce finché il cavolo è tenero; infine fatelo

asciugare scoprendo la padella e aumentatando la fiamma: alla fine della cottura il curry dovrebbe riuscire molto asciutto e insieme non troppo cotto, anzi un po' duretto. Unite il garam-masala e mescolate bene. Servite caldo.