

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry indiano di melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il curry indiano di melanzane è davvero un piatto strepitoso. Ricco di gusto e sapore è perfetto per chi vuole portare a tavola una pietanza che abbia una mancia in più! facilissimo da fare. Questa crema è perfetta per essere messa su crostini o utilizzata come contorno per grigliate di carne e pesce. Il sapore speziato viene ingentilito dalla presenza dei piselli che conferiscono invece un tocco di dolcezza al tutto. Provate questa ricetta molto saporita e vedrete che successo in tavola sarà! Se amate poi i piatti con questo incredibile ingrediente, ve ne consigliamo anche un altro che dovete assolutamente provare: che ne dite di usarlo con i [gamberi](#)

? È buonissimo!

INGREDIENTI

MELANZANE grosse - 2

GARAM MASALA 1 cucchiaino da tè

YOGURT 1 tazza

PISELLI freschi e cotti - 100 gr

POMODORI 250 gr

BURRO 120 gr

CIPOLLE tritate finemente - 2

ZENZERO tritato fine - 2 cm

CHILLI IN POLVERE ½ cucchiaino da tè

CORIANDOLO fresco o prezzemolo

tritato - 2 cucchiaini da tè

UOVA SODE per guarnire -

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Bollite le melanzane e quando sono morbide scolatele dall'acqua, lasciatele leggermente raffreddare e spellatele delicatamente.



2 Schiacciate la polpa ricavata dalle melanzane e tenetela da parte.

In una casseruola fondete il burro, unitevi le cipolle e lo zenzero e fate rosolare delicatamente finché le cipolle risultino dorate.



3 Unite il garam-masala, la curcuma, il sale, il chili e mescolate bene.



4 Tagliate i pomodori a piccoli pezzi, metteteli in casseruola insieme al coriandolo o

prezzemolo tritati e cuocete a calore sostenuto finché il composto sia asciutto.



- 5 Unite la polpa di melanzane e lo yogurt già battuto a parte e continuate la cottura a fiamma dolce, mescolando spesso.





6 Dovrete ottenere un composto quasi completamente asciutto e presochè solido. Per ultimo unite i piselli già cotti, mescolate bene e servite caldissimo guarnendo con le uova sode.



7 Questo piatto è ottimo soprattutto come accompagnamento di carni o di altre verdure.