

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di melanzane

LUOGO: [Asia](#) / [Sri Lanka](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **curry di melanzane** è una **ricetta fusion**, ovvero un **piatto che combina ingredienti e sapori di diverse culture**. Le **melanzane** sono un ortaggio originario dell'India, e il loro utilizzo è diffuso in molte cucine orientali. Anche il **curry**, è una miscela di spezie di origine indiana, che può variare in base alla regione di provenienza. **La ricetta del curry di melanzane**, così come la conosciamo oggi, si è sviluppata in Occidente, dove le melanzane sono state combinate con le spezie indiane e altri ingredienti, come pomodori o cipolle o yogurt.

La nostra ricetta del curry di melanzane è molto facile e non troppo carica di sapori diversi, così che

possa essere gradevole anche a chi non ama troppo l'uso delle spezie in cucina. Segui le nostre semplici istruzioni con passo passo per cucinare in casa, con le tue mani questo delizioso contorno a base di **curry di melanzane**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo al curry veloce](#)

[Cipolle rosse caramellate](#)

[Broccolo alla senape](#)

[Caponatina](#)

[Zucchine alla scapece](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml

LATTE INTERO o di cocco - 30 ml

CIPOLLE 1

CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINO IN POLVERE rosso - 1 cucchiaino da tè

ACETO DI VINO BIANCO o succo di lime - 2 cucchiaini da tè

ZUCCHERO 1 pizzico

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare in casa un delizioso curry di melanzane: Lava le melanzane e tagliale a piccoli pezzi. In una padella adatta alla frittura, scalda l'olio per fritti e, quando è pronto immergi i pezzetti di melanzana, friggili fino a che non risulteranno belli dorati. Man mano che la melanzana è cotta, sposta i pezzi fritti su carta assorbente da cucina per eliminare l'eccesso di olio.



- 2 Prendi una casseruola e metti le melanzane fritte, il latte, la polvere di curry, il peperoncino rosso, il sale, lo zucchero e l'aceto. Lascia cuocere tutto per circa 3 o 4 minuti.





3 Il curry di melanzane è così pronto, puoi servirlo su crostoni di pane abbrustolito o usarlo per accompagnare del riso basmati lessato.