

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Sri Lanka*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il curry di melanzane è una ricetta sfiziosa e originale che ben si presta ad essere abbinata sia a secondi piatti di pesce che di carne. La ricetta che andiamo a proporvi è proprio interessante, una di quelle che fatta una volta diventa un grande cavallo di battaglia. Ovviamente in base ai vostri gusti, potete dosare a seconda di quanto vi piace la quantità di curry, in questo modo avrete un piatto più o meno intenso. E se lo amate in maniera particolare, vi consigliamo anche un'altra ricetta con questa spezia favolosa: che ne dite di provare queste splendide [carote](#)?

Approfittate della stagione estiva per realizzare un'altra gustosa ricetta con questi ortaggi:

[melanzane grigliate alla menta.](#)

INGREDIENTI

MELANZANE di circa 450g - 1

CURRY in polvere - 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml

LATTE INTERO o di cocco - 30 ml

PEPERONCINO IN POLVERE rosso - 1
cucchiaio da tè

SALE

ZUCCHERO 1 pizzico

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

CIPOLLE 1

PREPARAZIONE

1 Lavate la melanzana e tagliatela in piccoli pezzi.

Versate e scaldate l'olio per frittura nella padella, aggiungetevi, quindi, la melanzana e friggetela fino a che risulti molto dorata.



2 Fate scolare la melanzana su carta da cucina per rimuovere l'eccesso d'olio.



3 Riunite in una casseruola le melanzane, il latte, la polvere di curry, il peperoncino rosso, il sale, lo zucchero e l'aceto e lasciate cuocere per circa tre minuti.



