

SECONDI PIATTI

Curry di patate

LUOGO: Africa / Mauritius

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



INGREDIENTI

- 450 g di patate novelle
- 1 cucchiaino di polvere di curcuma
- 4 cucchiari di olio vegetale
- 2 peperoncini rossi secchi interi
- 6/8 foglie di curry
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 peperoncini verdi tritati finemente
- 50 g foglie di coriandolo tritati grossolanamente
- mezzo cucchiaino di cumino
- mostarda e semi di finocchio
- succo di limone a piacere
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le patate in acqua corrente e tagliarle a pezzetti di ½ cm. Bollire i pezzi di patate in

acqua con un po' di sale e metà della polvere di curcuma fino a che sia tenera. Scolare completamente e schiacciare grossolanamente. Prestare attenzione a non farne una purea. Mettere da parte. Scaldare l'olio in una casseruola e friggere i peperoncini rossi secchi e le foglie di curry. Aggiungere le cipolle tritate, i peperoncini verdi, il coriandolo (tenerne un po' per le decorazioni alla fine), la curcuma rimanente e i semi di spezie. Cuocere fino a che le cipolle siano tenere.

Incorporare le patate e aggiungere un po' d'acqua. Cuocere a fuoco basso per 10 minuti, miscelando bene senza schiacciare le patate per assicurare la miscela uniforme di tutti gli ingredienti. Aggiungere il succo di limone a piacere e servire. Decorare con foglie di coriandolo tritate. Mangiare con pooris o riso (far riferimento alle altre ricette).