

SECONDI PIATTI

Curry di pesce giallo

LUOGO: Asia / Sri Lanka

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

450 g di pesce (salmone

tonno

squalo o capesante)

2 tazze di latte di cocco

3 tazze d'acqua

1 cipolla

2 cucchiaini di senape

1 cucchiaino d'aglio

sale

1 cucchiaio di succo di lime.

PREPARAZIONE

1 Lavate il pesce e tagliate i tranci in cubetti. Aggiungetevi l'acqua, le cipolle, il sale, l'aglio, la senape e il pesce e cuocete per 15 minuti.

Aggiungete il latte di cocco e fate riposare per circa 1 minuti.

Solo alla fine aggiungete il succo di lime.