

SALSE E SUGHI

Curry in pasta al cocco

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

300gr di coriandolo
150gr di semi di finocchio
100gr di cumino
500gr di peperoncini essiccati
50gr di grano di pepe
50gr di cannella
50gr di cardamomo
25gr di chiodi di garofano
20gr di polvere di curcuma.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre tutte le spezie al sole per far sì che diventino croccanti. Miscelare tutti gli ingredienti. Tostare in un grande wok gli ingredienti fino a che prendano colore. Lasciar raffreddare. Macinare il preparato creando una polvere.