

SECONDI PIATTI

# Curry di manzo delle Maldive Geri Riha

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Maldive*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *120 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 1 kg  
CIPOLLE 200 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 6  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
FOGLIE DI CURRY 6  
OLIO DI SEMI 4 cucchiai da tavola  
CURRY 5 cucchiai da tavola  
LATTE DI COCCO 500 ml  
ACQUA  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio dove farete soffriggere le cipolle, l'aglio, le foglie di curry, un peperoncino

ciliegia fino a che le cipolle prendono colore.

Unite il manzo, la polvere di curry, metà del latte di cocco, il sale e coprite con l'acqua.





2 Lasciate bollire a fuoco moderato fino a quando la carne risulti molto soffice.

Aggiungete il latte di cocco rimasto, aggiustate il condimento e rimuovete dal fuoco.

Fate riposare per qualche minuto prima di servire.

