

SECONDI PIATTI

Hydrabadi Keema con montone

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



INGREDIENTI

- 500gr di agnello sminuzzato
- 1 tazza di cipolla tritata
- 1 tazza di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di zenzero tritato
- 1 cucchiaio di pasta di aglio
- 1 cucchiaio di polvere di coriandolo
- 1 cucchiaio di polvere di peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di polvere di curcuma
- 1 uovo sodo
- 2 cucchiari di coriandolo verde tritato
- 1 cucchiaio di garam masala intero
- 1 cucchiaino di peperoncino verde tritato
- 1/2 tazza di caglio (yogurt)
- 4 cucchiari di olio
- sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Miscelare l'agnello sminuzzato, il caglio/yogurt, il sale, la polvere di curcuma e la pasta d'aglio.

Far riposare almeno per 1 ora. Scaldare l'olio in una korai (casseruola fonda per frittura). Aggiungere il garam masala intero e lasciarlo scoppiettare. Aggiungere le cipolle tritate e far saltare finché le cipolle siano dorate. Aggiungere lo zenzero tritato, i peperoncini verdi tritati, polvere di peperoncino rosso e la polvere di coriandolo.

Cuocere per un minuto e quindi aggiungere i pomodori tritati. Cuocere finché il grasso scompare dal masala. Aggiungere l'agnello sminuzzato marinato. Cuocere a fuoco medio finché la carne tritata sia pronta.

Guarnire con l'uovo sodo tagliato in quarti ed il coriandolo verde tritato.