

SECONDI PIATTI

## Kandumahu Mussanmaa

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



### INGREDIENTI

- 500gr di filetti di tonno (tagliati in pezzi da 7.5cm)
- 50gr di cipolle affettate finemente
- 2 foglie di curry
- 50ml di olio di cocco
- 100gr di curry di coriandolo in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero
- 50gr di uvetta
- 50gr di arachidi
- 100ml di latte di cocco
- 50ml di crema di cocco
- sale
- foglie di palma in strisce.

### PREPARAZIONE

1 Friggere le cipolle, l'aglio e le foglie di curry fino a che le cipolle prendano colore. Aggiungere la polvere di curry, lo zucchero, l'uvetta, le arachidi e un po' di latte di cocco. Cuocere leggermente. Affettare il tonno molto finemente creando una fetta continua. Stendere i pezzi di tonno. Coprirli con la pasta di curry e arrotolare Legare i rotoli di pesce con una striscia di foglie di palma. Spuntare i pezzi troppo lunghi della striscia. Aggiungere i pezzi di pesce arrotolati al resto della pasta di curry, al latte di cocco e al sale. Cuocere il filetto a fuoco basso. Mescolare solo per evitare che il filetto aderisca alla pentola. Aggiungere la crema di cocco, aggiustando il condimento e rimuovere dal fuoco.

## NOTE