

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Leeks Mirisata

LUOGO: Asia / Sri Lanka

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



INGREDIENTI

- 6 porri di media grandezza
- 1/4 tazza di olio
- 1/2 cucchiaino di curcuma macinata
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 2 cucchiai di pesce tritato
- 1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate i porri molto bene, prestando attenzione a rimuovere tutta la sabbia ed i residui di terra.

Scartate le foglie più dure o rovinate, ma utilizzate anche la parte verde del porro che solitamente viene scartata.

Con un coltello affilato, affettate i porri molto sottilmente.

Scaldate l'olio in una casseruola capiente e aggiungetevi il porro.

Soffriggete, mescolate per cinque minuti, quindi aggiungete gli altri ingredienti e mescolate bene.

Coprite e cuocete a fuoco basso per 30 minuti mescolando occasionalmente.

I porri si ridurranno considerabilmente di volume. Scoprite la casseruola e lasciate cuocere fino a far evaporare completamente il liquido e fino a quando i porri appariranno unti.

Servite questi porri in accompagnamento ad un piatto di riso.