

SECONDI PIATTI

Mahu Bis Riha

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

250gr di tonno (fegato
cuore e intestino -lavato e tagliato in pezzi)
50gr di cipolle affettate finemente
25gr di spicchi d'aglio affettati finemente
2 foglie di coriandolo
40gr di curry di coriandolo in polvere
2 peperoncini ciliegia
100ml di latte di cocco
50ml di crema di cocco
400ml di acqua
50ml di olio di cocco
sale.

PREPARAZIONE

1 Friggere le cipolle, l'aglio, il peperoncino ciliegia e le foglie di curry fino a che le cipolle

prendano colore. Incorporare le interiora di pesce con la polvere di curry, latte di cocco, acqua e sale.

A fuoco lento cuocere coperto per 10 minuti scuotendo di tanto in tanto. Non mescolare poiché potrebbe rompere il pesce. Aggiungere la crema di cocco, aggiustare il condimento e rimuovere dal fuoco.

NOTE