

SECONDI PIATTI

# Montone nocciolato al curry

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



## INGREDIENTI

- 1kg di montone
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- 6 mandorle
- un piccolo pezzo di zenzero
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di grano di pepe
- 4 cardamomi
- 3 bastoncini di cannella
- un piccolo pezzo di papaya verde
- un piccolo pugno di foglie di coriandolo
- olio per frittura
- sale a piacere

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare il montone. Tostare i semi di papavero e le mandorle e macinare creando una pasta.

Macinare lo zenzero e l'aglio creando anche con questi una pasta. Macinare la cannella, i cardamomi, il pepe, la papaya e le foglie di coriandolo con il sale.

Lavare la carne e batterla con una pietra usata per macinare.

Miscelare il masala in polvere (spezie) e i pezzi di carne marinata per un'ora.

Scaldare l'olio, friggere i pezzi di carne per 5 minuti. Servire caldo con il riso o il pane.