

SALSE E SUGHI

Salsa al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino al curry
- 2 cucchiari di farina d'orzo
- 2 cucchiari di farina integrale
- 35 g di burro
- ¼ lt di panna liquida
- 1 cucchiaino di olio
- 1 cucchiaio di maggiorana
- 1 mela
- 1 cipolla piccola
- ¼ lt di brodo vegetale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate la mela e tagliatela a fettine sottili che rosolerete insieme alla cipolla tritata in un tegame con un po' d'olio e di burro.

Mettete da parte il tutto e con l'olio e il burro rimasti fate dorare il curry con le farine; successivamente aggiungete il brodo vegetale e il sale continuando a mescolare.

A questo punto incorporatevi il soffritto che avete messo da parte, lasciando poi cuocere per 25 minuti circa a fuoco lento.

2 Quando avrete tolto dal fuoco versate la panna liquida e la maggiorana tritata.