

SECONDI PIATTI

Thelulimas

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

250 gr di tonno (tagliato in fette da 2.5 cm)
100gr di peperoncini essiccati
100gr di cipolle
20gr di spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cumino
2 foglie di curry
2 cucchiaini di grano di pepe nero
sale
olio da frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare le spezie creando una pasta densa ma soffice. Aggiungere il pesce e la pasta di spezie, condire e miscelare bene. Scaldare l'olio. Friggere il pesce fino a che diventi croccante e dorato. Scolare l'olio in eccesso su di un foglio di carta assorbente.

NOTE