

SECONDI PIATTI

Vindaloo di manzo

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO a pezzi - 700 gr
SPEZIE PER VINDALOO 2 cucchiaini da
tavola
AGLIO tritato fine - 1 cucchiaio da tè
CIPOLLE tritata fine - 3 cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
BURRO CHIARIFICATO 60 gr
ACETO DI VINO BIANCO
SALE
ACQUA

PREPARAZIONE

- 1** In una larga padella fondete il ghi e soffriggetevi per 3-4 minuti aglio, cipolle e peperoncini.

Aggiungete al misto di spezie per vindaloo tanto aceto quanto basta per ottenere una pasta.



2 Aggiungete la pasta appena ottenuta agli ingredienti nella padella e mescolate bene.



3 Cuocete a calore dolce per altri 5 minuti, poi aggiungete la carne, il sale e pochissima acqua.



- 4 Mescolate molto bene, mettete un coperchio a perfetta tenuta e cuocete su una fiamma bassa finché la carne è tenera. Servite caldo.