

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*

---



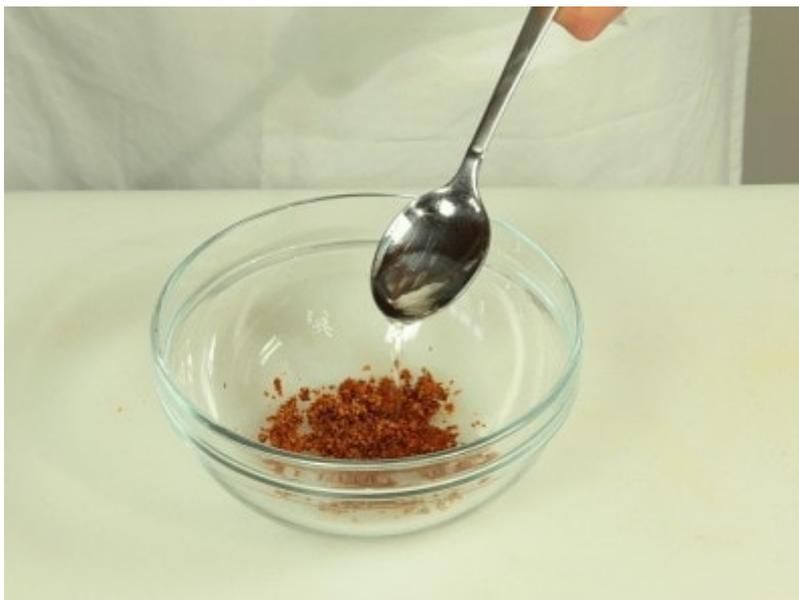
### INGREDIENTI

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.