

SECONDI PIATTI

# Vindaloo

---

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

- AGNELLO tagliato a piccoli pezzi - 1 kg
- PATATE intere e pelate - 700 gr
- CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
- SENAPE 15 gr
- BURRO 170 gr
- ZENZERO 7 gr
- CHILLI IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
- ACETO DI VINO BIANCO 4 cucchiaini da tavola
- BRODO DI CARNE o di pollo - 1 tazza
- POMODORI tritati - 2
- SPICCHIO DI AGLIO tritato - 3

## PREPARAZIONE

**1** Tritate insieme le spezie e mescolatevi metà dell'aceto.



**2** Unite la carne, mescolate e lasciate marinare un'ora.



**3** Fondete il burro in una larga casseruola, rosolatevi la carne e l'aglio.



4 Bagnate con l'aceto rimanente e con un po' di brodo e cuocete a fuoco dolce.



- 5 Quando la carne sarà circa a metà cottura, unite le patate e i pomodori e continuate a cuocere finché tutto è tenero.



- 6 Servite caldo.