

SALSE E CONDIMENTI

Salsa al curry (versione 2)

Origine: India

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polvere di curry	2 cucchiaini
Cipolline novelle tritate finemente	1 cucchiaino
Burro	30 g
Aglione tritato finemente	1 spicchio
Cannella	1/4 cucchiaino
Zenzero	1 pizzico
Cardamomo (facoltativo)	alcuni semi
Zucchero	1/4 cucchiaino
Acqua bollente	1 tazza
Sale	

Preparazione

- 1 Mettete in una casseruola il burro, fatelo sciogliere, unite quindi la polvere di curry e fatela amalgamare bene prima di unire tutti gli altri ingredienti, tranne l'acqua, il sale e lo zucchero.
- 2 Mescolate continuamente sino a quando le cipolle appariranno dorate. Bagnate il composto con una tazza d'acqua bollente, rimescolate ancora, aumentate un poco la fiamma e lasciate cuocere per circa 40 minuti.
- 3 Aggiungete il sale e lo zucchero, rigirate accuratamente e passate la salsa attraverso un passino fine. Va servita calda in una salsiera opportunamente riscaldata.
- 4 Gli europei chiamano 'curry' le molte miscele di spezie assortite tipiche della gastronomia indiana.
- 5 Di massima la polvere di curry riunisce, pestati nel mortaio e miscelati con cura, chiodi di garofano, noce moscata, mais, semi di cumino, pepe, cardamomo, cinnamomo e, colorante in grado di emergere su tutto, lo zafferano, che dà alla polvere un prevalente colore giallo.

6

In commercio si trova soprattutto il curry di Madras, la cui miscela è più dolce, con inclusione di coriandolo e semi di papavero, e dosi ridotte di pepe e spezie 'forti'.