

SECONDI DI CARNE

Curry d'agnello

Origine: India (Bengala)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Petto d'agnello senz'osso	800 g
Cipolle	3
Aglio	2 spicchi
Patate	200 g
Radice fresca di zenzero	1 pezzo
Curcuma in polvere	2 cucchiaini
Semi di coriandolo in polvere	1 cucchiaino
Semi di cumino in polvere	1 cucchiaino
Chili in polvere	2 cucchiaini
Chiodi di garofano	5
Semi di cardamomo macinati	1 cucchiaino
Garam masala	2 cucchiaini
Acqua	
Olio di semi vari	
Sale	
Pepe nero in polvere	

■ Preparazione

- 1 Tagliare a cubetti l'agnello. Lavare e tritare le cipolle con l'aglio. Fare soffriggere il trito con l'olio e unirvi lo zenzero, le polveri aromatiche e un pizzico di sale.
- 2 Sbucciare le patate tagliarle a spicchi sottili e unirle al soffritto insieme all'agnello.
- 3 Bagnare con qualche mestolo d'acqua calda e lasciare cuocere a fuoco basso per mezz'ora, spolverizzare con il garam masala, mescolare bene e continuare la cottura per 15 minuti. Prima di portare in tavola aggiustare di sale e pepe.