INVIATO DA
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Salsa al curry



La salsa al curry è un piatto facile e veloce da preparare, sia nella comodità della propria cucina che in mezzo al bosco.

La quantità di salsa indicata nella ricetta è sufficiente per 3 persone.

Per facilitare la preparazione della salsa, al posto dello yogurt è possibile utilizzare un brodo addensato con farina di frumento.

Ingredienti

- 1 cipolla
- 1 mela
- 1 petto di pollo
- curry in polvere
- yogurt bianco (denso)
- sale e pepe q.b.

Ricetta

- Soffriggere la cipolla e la mela in un filo d'olio finché non saranno morbide (ma non dorate)
- Tagliare la carne a pezzetti e rosolarla insieme alla cipolla e alla mela. Aggiungere due cucchiai di curry in polvere.
- Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo raffreddare leggermente. Incorporate lo yogurt.
- Riscaldare delicatamente il composto, assicurandosi che lo yogurt non cagli.
- Aggiungere sale e pepe a piacere.

Porzione

La salsa al curry è ottima con il riso. Può essere servita anche con il pane o con le verdure.

Weitere Informationen

Tag
Ricetta

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Manca questa informazione.

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/salsa-al-curry