

Salsa Al Curry (2)

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. 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. Aggiungete il sale e lo zucchero, rigirate accuratamente e passate la salsa attraverso un passino fine. Va servita calda in una salsiera opportunamente riscaldata. Gli europei chiamano 'curry' le molte miscele di spezie assortite tipiche della gastronomia indiana. 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. 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'.

Ingredienti

2 Cucchiaini Polvere Di Curry
1 Cucchiaino Cipolline Novelle Tritate Finemente
30 G Burro
1 Spicchio Aglio Tritato Finemente
1/4 Cucchiaino Cannella
1 Pizzico Zenzero
Alcuni Semi Cardamomo (facoltativo)
1/4 Cucchiaino Zucchero
1 Tazza Acqua Bollente
Sale

Note

Luogo: India.