CURRY DI CECI

“IL PIÙ BUON CURRY DI CECI DEL MONDO”.
Parola di A Gipsy in the Kitchen, che propone per noi questa ricetta, perfetta per l’autunno e l’inverno, molto libidinosa e veloce!

Facile 40' Piatto Unico

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 2 confezioni Ceci al naturale 400 g
- 2 spicchi Aglio
- 1 foglia Alloro
- 3 Cipolle rosse
- 3 cucchiaini Curry
- 2 bacche Ginepro
- 1 lattina Latte denso di cocco
- qb Olio evo
- 1 confezione Passata di pomodoro De Rica
- 1 Patata tagliata a spicchi piccoli
- 1 Porro
- 3 pugni a testa Riso giapponese
- 1 limone Succo

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Come prima cosa tritare il porro, le cipolle e l’aglio.
2. In un tegame riscaldare l’olio e aggiungere il trito.
3. Aggiungere quindi i ceci scolati, le bacche di ginepro, la passata, il succo di limone,l’alloro, la patata, il curry e il latte di cocco.
4. Salate leggermente.
5. Cuocete circa 30 minuti a fiamma dolce mescolando.
6. Nel frattempo fate cuocere il riso giapponese.
7. Una volta cotto aggiungete al vostro curry e lasciate sobbollire mescolando per altri circa 8 minuiti.
8. Servite accompagnadolo con delle tortilla calde.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044