



## **UNA PIETANZA ESOTICA**

da preparare in una sera d'inverno tra amici

**Alcuni dicono che sia blandamente afrodisiaca**

*Provate prima di credere ciecamente  
a tali leggende metropolitane*

## **IL CURRY**

**Come si fa?**

**Si fa così:**

Tagliare finemente tre cipolle e un solo spicchio d'aglio (se lo potete trovare, anche un poco di *ginger* fresco grattugiato, ma non è essenziale). Far cuocere il tutto con una noce di burro e un filo d'olio finché le cipolle non comincino a diventare trasparenti.

Aggiungere allora due cucchiaini rasi di polvere di *curry* (quella normale che trovate al supermercato, a meno che non vogliate provare a preparavela da soli, come spiego in altra parte) e cuocere per 10 minuti mescolando di continuo in modo che il *curry* cuocia completamente, cioè per prevenire il gusto piuttosto aspro della polvere di *curry* non del tutto cotta.

Versarvi allora una tazza di brodo di dado, seguita una mezza patata e una carota tagliate a piccoli dadini, tre cucchiainate di marmellata di albicocche - o di pesche o di qualsiasi altro gusto - e due o tre cucchiainate di buon aceto, non certo quello sintetico. Aggiungere ora il sale, quanto siete abituati a mettere nel vostro cibo, oppure una mezzo dado che è ancor meglio. Cuocere a fuoco basso per almeno un altro quarto d'ora, per far addensare un poco il *curry*, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi al fondo della pentola.

Nel frattempo, in un'altra padella far rapidamente scottare sei o sette etti - a seconda del numero di coloro che aspettano a tavola- di carne da stufato, possibilmente manzo non di prima scelta, cioè un poco grasso. La carne sarà tagliata a pezzi non troppo grossi.

Quando la carne è appena appena rosolata in superficie ma sia ancora succosa all'interno, aggiungerla al *curry*, insieme a una buona tazza di

latte o yogourt liquido (ancor meglio sarebbe il latte di cocco che dà quel gusto morbido proprio di un buon curry).

Tenere il fuoco piuttosto basso e lasciar cuocere lentamente per almeno un'ora o anche più. Più a lungo il *curry* cuoce, migliore è il risultato. Bisogna solo far attenzione che non bruci sul fondo. Quindi ogni tanto deve essere rimescolato.

Farsi del latte di cocco in cucina è facile. Grattugiate la polpa di un intero cocco fresco e versatele sopra dell'acqua bollente fino a coprirla del tutto. Lasciate riposare per circa due ore, poi filtrate in un colino. Il liquido bianco che ne risulta è un buon equivalente del latte di cocco naturale.

Se non si ama il *curry* troppo forte, aggiungere all'ultimo momento un buon cucchiaino di panna liquida mescolando bene. Servire in tavola con una spolverata di cannella e una grattatina di noce moscata.

**Ricordate però:  
un piatto di *curry* va comunque  
**SEMPRE**  
accompagnato con il suo  
tradizionale *sambal*  
e con  
del cocco grattugiato.**

**Viene inoltre servito  
su di un letto di riso bianco.**

*Il curry, non voi*

