Curry di maiale, con cocco e verdure
RICETTA

Curry di maiale, con cocco e verdure

TEMPO	25 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Curry di maiale, con cocco e verdure

INGREDIENTI

- 300 g di filetto di maiale
- 200 ml di latte di cocco Suzi Wan®
- 2 scalogni
- 1 broccolo
- 2 cucchiai di curry in polvere
- 1 pugno di uvetta

PREPARAZIONE

1. Tagliare la carne a cubetti con un lato di 2/3 cm.
2. Tagliare i broccoli in modo da ricavarne i fiori. Tritare gli scalogni.
3. Sbollentare i broccoli per 2 minuti in acqua salata.
4. In una padella con un po' d'olio fare rosolare gli scalogni, poi aggiungere il maiale e i broccoli sgocciolati. Cuocere per 2 minuti.
5. Aggiungere il latte di cocco, il curry, sale e pepe e l'uvetta. Continuare a cuocere per 10 minuti a fuoco lento con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Servire.

* TRUCCHI

Per un piatto unico, servire accompagnando con del riso basmati Suzi Wan ®

Altre ricette simili

Branzino alla crema di cocco

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/curry-di-maiale-con-cocco-e-verdure