

Salsa al curry

Categoria: Salse

Data: 03.02.2016

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

50 g	Burro
135 g	Cipolle
9,5 g	Aglio
80 g	Mele
40 g	Curry Madras
20 g	Fiocchi di noce di cocco
1 l	<i>Fondo di volatili</i>
20 g	Amido di mais / Maizena
2 dl	Panna 25%
1 x	Condimento

Mise en place

- Pelare e tritare le cipolle
- Pelare e tritare finemente l'aglio (senza il germe)
- Sminuzzare le mele

Preparazione

- Stufare la cipolla e l'aglio nel burro
- Aggiungere le mele e lasciar stufare
- Aggiungere la polvere di curry e stufare il tutto brevemente
- Aggiungere la noce di cocco e il fondo di volatili
- Lasciar sobbollire per ca. 20 minuti
- Mixare il tutto e passare al colino cinese
- Diluire la maizena con un pò di fondo di pollo freddo e legare la salsa
- Riportare ad ebollizione e raffinare con la panna
- Aggiustare di gusto

OSSERVAZIONI

- Si può sostituire il fondo di volatili con: fondo di viletto o semplicemente con acqua