Massaman curry con manzo

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

800 g di entrecôte di manzo, o ragù di manzo

2 CM di Massaman curry paste

Tagliare la carne di manzo a dadini di circa 5 cm e mescolarli alla pasta di curry.

2 stecche di cannella

10 cardamomi, interi

5 chiodi di garofano

500 ml di latte di cocco

250 ml di brodo

3 CM di salsa di pesce

3 CM di purea di tamarindo

3 CM di zucchero di palma, macinato

Mescolare gli ingredienti liquidi e aggiungere le spezie e lo zucchero.

3 patate, a pasta soda

2 cm di zenzero

Pelare le patate e tagliarle a dadini spessi circa 2 cm. Pelare lo zenzero e grattugiarlo.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida

Versare nello stampo in porcellana la carne, le patate e lo zenzero, cospargere con il liquido. Appoggiare lo stampo sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 180 °C per 1 Ore

55 g di arachidi, salate

Terminata la cottura, guarnire con le arachidi.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019