Agnello al curry

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

1 CM di burro da friggere

800 g di spezzatino d'agnello, ad es. spalla

1 CT di sale

pepe, macinato

Scaldare il burro da friggere nella casseruola. Asciugare la carne tamponandola, dividerla in due porzioni e rosolarle bene per circa 4 minuti. Condire i pezzi di carne e metterli da parte.

1 cipolla, grande

1 spicchio d'aglio

1 chiodo di garofano

1 pomodoro

1 foglia di alloro

1 CM di curry in polvere, piccante, ad es. Madras

1 CM di curry in polvere, delicato

1 dl di vino bianco, secco

1½ dl di brodo vegetale

½ pera

½ mela

½ banana

Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e a striscioline. Pelare l'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germoglio. Lavare il pomodoro e tagliarlo a dadini.

Lavare la pera e la mela, asportare il torsolo e grattugiare grossolanamente. Tagliare la banana a fettine sottili.

Scaldare un po' di burro da friggere nella casseruola, soffriggervi la cipolla a fuoco basso. Aggiungere aglio, chiodi di garofano, pomodoro e foglia di alloro e soffriggere il tutto.

Aggiungere i due curry in polvere e sfumare con il vino bianco. Portare brevemente a ebollizione fino a quando il vino bianco non sarà evaporato.

Aggiungere il brodo e portare brevemente a ebollizione. Aggiungere la frutta e mescolare.

Disporre l'agnello nella casseruola con il curry e mescolare bene tutto.

Trasferire la casseruola con il coperchio sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 150 °C per 2 Ore

Consigli

Ottimo con: riso basmati e pappadums (focacce piatte di farina di lenticchie in vendita nei supermercati più forniti).

Accessori

Casseruola da forno ø 26 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019