

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Filetti Vegetali Nature

150g di riso basmati

100 ml di bevanda vegetale a base di cocco (o altra bevanda vegetale)

1 cucchiaino di amido di mais

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di olio

1 pezzetto di zenzero fresco

1 stella di anice stellato

1/2 stecca di cannella

2 bacche di cardamomo

Sale

Coriandolo fresco (o prezzemolo)



2 PORZIONI



40 MIN



INTERMEDIO

Lo sai che i nostri Sensational Filetti Nature sono perfetti anche per ricette speziate? provali subito con il curry e accompagnati dal tuo buon riso.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate la salsa al curry

Preparate la salsa al curry sciogliendo il curry con la bevanda di cocco.

2. Unite i Sensational Filetti e lasciate marinare

Versate i Sensational Filetti nella salsa, aggiustate di sale, unite l'amido di mais e amalgamate il tutto. Lasciate marinare per 20 minuti.

3. Preparate il riso nell'acqua aromatizzata

A parte preparate il riso basmati facendo bollire in acqua salata e aromatizzata con la stecca di cannella, l'anice stellato e il cardamomo.

4. Cuocete in padella la cipolla, l'aglio e lo zenzero grattugiato

In una padella scaldate l'olio, aggiungete la cipolla tritata finemente, l'aglio intero e lo zenzero grattugiato.

5. Unite i Sensational Filetti e la salsa al curry

Eliminate l'aglio e unite i Sensational Filetti con tutta la salsa di marinatura. Abbassate la fiamma e fate cuocere 15 minuti. Se la salsa si rapprendesse troppo aggiungete un paio di cucchiaini di acqua.

6. Servite i Sensational Filetti con il riso e del coriandolo a piacere

Servite i Sensational Filetti al curry con il riso caldo e il coriandolo fresco, a piacere.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT