

INGREDIENTI

2 confezioni di Garden Gourmet Sensational Filetti Marinati Asian Style

1 cavolfiore piccolo

1 scalogno

200 g di spinaci freschi

3 cucchiai di curry in polvere

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 lattina di pomodori a cubetti (400 ml)

200 ml di bevanda vegetale a base di cocco

sale e pepe

quinoa (o riso) per servire

1 cucchiaino di olio d'oliva

coriandolo e peperoncino per guarnire (facoltativo)



Lasciatevi ispirare dalla cucina asiatica e preparate il curry al cocco con i Sensational Filetti Marinati Asian Style Garden Gourmet!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate lo scalogno e il cavolfiore

Mondate e tritate lo scalogno e tagliate il cavolfiore a cimette. Friggete lo scalogno in un po' d'olio in una larga casseruola bassa. Friggete le cimette di cavolfiore e aggiungete il curry in polvere.

2. Preparate la base per il curry e cuocete la quinoa

Fate rosolare qualche minuto e aggiungete il concentrato di pomodoro. Cuocete brevemente e aggiungete i cubetti di pomodoro e il latte di cocco. Portate a bollore e cuocete a fuoco basso fino a quando il cavolfiore non sarà cotto. Iniziate a cuocere la quinoa (o riso) seguendo le istruzioni sulla confezione.

3. Cuocete i Sensational Filetti Marinati Asian Style e condite il curry

Nel frattempo friggete i Sensational Filetti Marinati Asian Style Garden Gourmet secondo le istruzioni sulla confezione. Condite il curry con sale e pepe e fate cuocere gli spinaci nel curry.

4. Servite e gustate!

Adagiate i Sensational Filetti Marinati Asian Style sopra il curry o serviteli separatamente. Guarnite con coriandolo e, se vi piace, peperoncino. Aggiungete la quinoa (o riso) a parte e buon appetito!

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT