

Curry di patate

1 cucchiaino di semi di coriandolo
mezzo cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 cucchiaino di anice
2 cucchiaini di curcuma in polvere

patate tagliate a pezzi grossi
carote e scalogno non tritati ma tagliati a dadini piccoli
peperoncino verde fresco piccante
pomodori pelati e tagliati a pezzetti piccoli
brodo vegetale "indiano"

(Il brodo, molto leggero, è fatto con scalogno, aglio, menta, alloro, cardamomo, coriandolo (semi), finocchio (semi), cannella, messo tutto in acqua fredda e fatto bollire mezz'ora, poi filtrato. L'ho usato anche per cuocere il riso basmati integrale ad accompagnamento, semplicemente in pentola facendogli assorbire tutto il brodo, senza aggiunta di niente.)

Ho pestato nel mortaio coriandolo, cumino, finocchio, anice (e già varrebbe la pena di fare il curry solo per il profumo che si sprigiona), poi ho aggiunto la curcuma in polvere.
Ho fatto scaldare dell'olio d'oliva in padella, ho aggiunto le spezie, lasciato insaporire e poi aggiunto scalogno, carote e peperoncino verde, poi le patate e per ultimo il pomodoro e del brodo vegetale, portato ad ebollizione, abbassato, coperto e fatto cuocere finchè le patate non sono state cotte.

