

Curry di cozze

Un altro piatto indiano, un altro curry, ma col cocco.

Le dosi a occhio.

Si scalda l'olio in padella, si aggiungono zenzero, cipolla e aglio tritati e un mix di coriandolo (semi), cumino e curcuma pestati.

Si aggiungono le cozze, si fanno aprire, si aggiunge noce di cocco grattugiata e pepe, si cuoce 2/3 minuti.

Si serve con prezzemolo tritato o coriandolo (foglie).

Si può servire con riso, io ci ho abbinato un misto di 4 cereali bio: riso integrale, riso rosso, farro, kamut.

