

Filetti di scorfano con salsa al coriandolo

Ricetta indiana.

due filetti di scorfano
un mazzo di coriandolo in foglie
un pezzetto di peperoncino verde fresco
3 cucchiaini di noce di cocco secca
un pezzetto di zenzero fresco
un cucchiaio di ghee (burro chiarificato)
un cucchiaino di cumino
due spicchi d'aglio
sale

Tritare il peperoncino con le foglie di coriandolo e lo zenzero, aggiungere il cocco e salare.
In padella scaldare il ghee e far saltare il cumino un minuto, aggiungere l'aglio, lasciare insaporire un altro minuto e poi aggiungere la salsa di coriandolo. Cuocere 5 minuti e poi aggiungere un bicchiere di acqua, portare al bollore mescolando bene e aggiungere i filetti di scorfano. Cuocere una decina di minuti.
Servire con riso o pane indiano.

