
Carne macinata con garam masala, pomodorini, carciofi e funghi sottolio

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Per chi ama i sapori speziati un'idea veloce e insolita, dal profumo irresistibile. Dal blog La piccola casa

Ecco una semplice e veloce ricetta per un'ottima carne macinata saltata in padella dal profumo indiano, ricca di sapore e gusto. Il garam masala, che trovate tra gli ingredienti, è una miscela di spezie a base di cumino, coriandolo, cardamomo, chiodi di garofano, pepe e curcuma.

Ingredienti per due persone:

300 grammi di carne macinata magra (la cecina come taglio è ottima)

150 di pomodori datterini rossi al naturale

150 grammi di carciofini sottolio

un cucchiaio di funghi sottolio

un cucchiaino colmo di Garam Masala

un cucchiaio di olive sottolio snocciolate

Sale

Olio Extra vergine di oliva

Scolare dell'olio in eccesso i sottolio, quindi appoggiandoli su un tagliere e tagliarli a metà o in quattro nel caso dei carciofini. Sciacquare dalla salamoia, quindi tagliarle a metà. Scolare i pomodori datterini, e tagliarli in quattro.

Versare un filo d'olio in padella quindi farci saltare a fiamma vivace la carne sinché non prende colore, quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti trattati prima, aggiungere il garam masala e aggiustare di sale. Cuocere per cinque minuti a fiamma leggera.

Servire al centro del piatto aiutandosi con un coppa pasta per impiattare, quindi spolverare con ancora un po' di garam masala.

Buon appetito a tutte tutti e buon week end!