



Salsa al curry - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Ingredienti:

50 g. di burro
una grossa cipolla
una mela
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di curry (io ne ho messi 3)
mezzo litro d'acqua
un dado
mezzo bicchiere di passata di pomodoro
uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Procedimento:

Soffriggere nel burro la cipolla grattugiata, aggiungere poi la farina e il curry e in ultimo la mela grattugiata.

Diluire con il brodo caldo ottenuto con acqua e dado (io ho usato brodo di pollo).

Aggiungere la passata di pomodoro (volendo potete sostituirla con un trito di aromi misti).

Schiacciare l'aglio nella salsa, aggiungere pepe e regolare di sale.

Lasciare sobbollire a fiamma bassissima per 45 minuti rimescolando di tanto in tanto.

Io ho usato uno spargifiamma in ghisa quindi ho rimescolato pochissime volte.

Alla fine filtrare la salsa e riportarla a bollore prima di servire.

Risultato finale:





eCucinando.it