



CREMA DI PATATE DOLCI AL CURRY

Ingredienti

700 gr di patate dolci
400 ml di latte di cocco
1 cucchiaio di succo di lime
2 spicchi di aglio
2 cipolle bianche
Zenzero fresco
Peperoncino fresco
1 cucchiaio di garam masala
2 cucchiaini di curry in polvere
1 lt di brodo vegetale
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Per servire:

Yogurt bianco
Prezzemolo fresco

Procedimento

Brasare le cipolle per 20 minuti con l'aglio, lo zenzero, il peperoncino, il garam masala e il curry, mescolando continuamente.

Unire le patate - sbucciate e tagliate a cubetti - mescolare per insaporire, versare il brodo caldo e portare ad ebollizione.

Cuocere fino a quando le patate non saranno morbide.

Farla intiepidire e frullarla, rimetterla sul fuoco. Unire il latte di cocco e riscaldare a fiamma bassa.

Da ultimo unire il succo del lime.

Servire con poco yogurt, una spolverata di prezzemolo e di pepe.
Irrorare con un filo di olio.