



**Ricetta**

## Curry di cavolo e patate

**30 min**

Tempo di preparazione



**60 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### CURRY

- 1 cipolla a strisciole **Di stagione**
- 1 C burro per arrostire
- 800 g cavolo bianco a pezzetti **Di stagione**
- 500 g patate a pasta soda a cubetti
- 1 c cumino
- 1 C garam masala
- 2 cm zenzero grattugiato sottile
- 2 rametti di lemongrass sminuzzati
- 1 peperoncino ad anelli sottili e privato dei semi
- 2 dl brodo di verdura
- 3 dl latte di cocco
- sale, pepe

### DECORAZIONE

- 200 g yogurt greco
- 1/2 mazzetto foglie di coriandolo a pezzetti

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

**CURRY** Indorare la cipolla nel burro per 3–5 minuti mescolando continuamente. Aggiungere il cavolo e tutti gli altri ingredienti fino al peperoncino, cuocere per 2–3 minuti. Sfumare con il brodo, aggiungere il latte di cocco, cuocere a fuoco medio per 20–30 minuti fino a far ammorbidire, salare.

### 2 di 2

**DECORAZIONE** Decorare il curry con lo yogurt e il coriandolo.

**Consiglio** Servire con riso basmati.