



**Ricetta**

## Curry indiano alle patate dolci con ceci Curry indiano alle patate dolci con ceci

Un piatto delizioso per tutta la famiglia

**20 min**

Tempo di preparazione



**50 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### QUANTITÀ

1 cipolla tagliata a strisce

1 baccello di peperoncino essiccato

1C burro per arrostire

1c cumino

500g patate dolci a cubetti

1C garam masala

1c polvere di curcuma

sale, pepe

5dl latte di cocco

1lattina ceci scolati, ca. 245 g

50g chicchi di melograno per guarnire

## Ecco come si prepara

### 1 di 1

**PREPARAZIONE** Dorare la cipolla e il peperoncino nel burro caldo, aggiungere il cumino, cuocere brevemente. Aggiungere patate dolci, garam masala e curcuma, cuocere per 5 minuti, salare. Aggiungere il latte di cocco, lasciar cuocere per 20–25 minuti. Aggiungere i ceci e cuocere per altri 5 minuti. Servire il curry e guarnire con i chicchi di melograno.