DENNER

Curry vegano con arachidi

Se l'italiano conosce tutte le strade che portano a Roma, l'indiano conosce tutti i modi di preparare il curry. Si sa che questo piatto esiste in giallo, verde o anche rosso. Con carne, pesce, vegetariano o vegano. Tutti i curry hanno comunque in comune una cosa: preparati a dovere hanno un gusto delizioso e grazie alle nostre papille gustative ci lasciano sognare l'Oriente e terre ancora più lontane. Oggi ci occupiamo di arachidi, un ingrediente per noi quasi tradizionale che rende il nostro curry perfettamente vellutato. La pietanza è completamente vegana. Di carne o altri prodotti animali con questa ricetta non se ne sentirà per nulla la mancanza.

- 300 g di riso jasmine
- 200 g di arachidi, non salate e triturate in un mortaio (si può anche metterle in un sacchetto per congelatore e triturarle con un mattarello)
- 5 dl di latte di cocco
- 2 cipolle grandi, tagliate a pezzettini
- 2 spicchi d'aglio, tagliati a pezzi medio-grandi
- 1 cipollotto tagliato ad anelli sottili
- Succo di una limetta
- 1 patata dolce grande, tagliata a pezzi medio-grossi e precotta per 10 minuti
- 1 patata (resistente alla cottura), tagliata a pezzi piccoli e precotta per 10 minuti
- 1 carota, tagliata a strisce sottili
- 1 pezzettino di zenzero, tagliato a pezzettini
- ½ peperoncino, tagliato a rondelle sottili
- 4 cucchiai di polvere di curry (dolce)
- 2 cucchiai di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di burro d'arachidi
- Un po' di polvere di chili, pepe di Cayenne, cumino
- Sale, pepe

1. Riscaldare l'olio di semi di girasole in una padella.
2. Preparare contemporaneamente il riso jasmine, come indicato sulla confezione.
3. Rosolare a fuoco alto le cipolle, il cipollotto, l'aglio e i 2 cucchiai di curry.
4. Aggiungervi le arachidi e il burro d'arachidi, e dopo 1 minuto smorzare con il succo della limetta. Continuare a rosolare per 1-2 minuti.
5. Aggiungere il latte di cocco, il resto degli ingredienti e le spezie.

6. Cuocere brevemente, abbassare il fuoco e cuocere ancora per circa 20 minuti.
7. Completare con sale e pepe ed eventualmente un po’ di curry a piacere.