

CANNAMELA

Salsa al curry



Ingredienti

- 100g yogurt bianco
- 450g cipolla
- 2 cucchiaini aglio liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino curry CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
8 persone



Portata
Salsa



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
45*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tritare la cipolla.
- 2 Rosolare la cipolla tritata nell'olio. Unire l'aglio liofilizzato CANNAMELA. Controllare il sale.
- 3 Bagnare con 50 g di acqua e cuocere per 25 min. Frullare e riportare sul fuoco.
- 4 Aromatizzare con il curry CANNAMELA e cuocere ancora per 5 min.
- 5 Fuori dal fuoco aggiungere lo yogurt e mescolare.
- 6 A piacere servire la salsa accompagnandola con spiedini di carne.
- 7 Se gradite una salsa più piccante, utilizzate il curry extra-piccante della linea I Piccantissimi Cannamela.