



Polpette vegetali al curry e cocco

Ricetta di Cucina 16 - Torino

Ingredienti per 4 persone

1 confezione di preparato vegetale per polpette Beamy (gusto pollo) 12 steli di erba cipollina
1/2 cucchiaino di pepe
1/2 spicchio di aglio tritato
1 cucchiaio di curry rosso thailandese 400 ml di latte di cocco
succo di 1/2 limone
olio extra vergine di oliva
sale
riso lungo lessato (io ho usato Apollo)
verdure al vapore

Preparazione

Far reidratare il preparato con acqua fredda e olio seguendo le istruzioni e far riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo, condire il preparato con il sale, il pepe, l'aglio e l'erba cipollina sminuzzata.

Preparare delle piccole polpette.

Mettere in una casseruola 4 cucchiai di olio e quando è leggermente caldo unire tutte le polpette e far dorare. Cuocere per 5 minuti.

Unire il succo di limone, il latte di cocco e il curry, mescolare con cura e fra prendere un bollore leggero; far cuocere altri 10 minuti a fuoco basso.

Servire il piatto di polpette vegetali accompagnando con le verdure al vapore, il riso lessato e abbondante salsa al curry e cocco.

