

# Patate speziate con curry e curcuma

TEMPO PREPARAZIONE 25 MINUTI

TEMPO COTTURA 35 MINUTI

PORZIONI 4 PERSONE

## INGREDIENTI

- 500 g patate
- 80/100 g piselli già sgranati
- 1 cipolla
- 5/6 falde pomodori secchi sottolio
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1 cucchiaino curcuma in polvere
- 1 cucchiaino Garam Masala
- Olio Extravergine D'Oлива q.b.
- Sale q.b.
- 1 cucchiaino curry in polvere
- qualche foglia di coriandolo fresco (facoltativo)
- 100/150 ml acqua

## PREPARAZIONE

- Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate.
- Scaldate in una padella due cucchiai di olio.
- Aggiungete la cipolla tagliata a fette non troppo sottili e lo zenzero.
- Lasciate soffriggere fino a quando la cipolla è morbida.
- Inserite le patate e mescolate bene.
- Dopo qualche minuto aggiungete curcuma e garam masala.
- Versate l'acqua e sobbollite a fuoco medio per circa 15 minuti.
- Versate i piselli e cuocete per circa altri 15 minuti o fino a quando i piselli saranno teneri.
- Togliete dal fuoco.
- Scolate i pomodori secchi e tagliateli a pezzettini o striscioline ed uniteli alle patate ed ai piselli.
- Aggiungete le foglioline di coriandolo.
- Regolate di sale e pepe.