Ceci saltati al curry su salsa agrodolce



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aceto di riso o di vino bianco: 50 ml
- Acqua: 100 ml
- Aglio: 1 spicchio
- Ceci secchi: 400 g
- Curry: qb
- Maizena: 1 cucchiaio
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Panna di soia: 200 ml
- Pepe: a piacere
- Prezzemolo tritato: qb
- Sale: 1 pizzico
- Sale: qb
- Zucchero di canna: 4 g

Preparazione

1. Sciogliete tutti gli ingredienti per la salsa nell'acqua insieme alla ***Passata Classica Pomì***, mescolate bene con la frusta e fate andare a fuoco moderato fino a che non si addensa, continuando a mescolare.
2. Fate la prova del cucchiaio per vedere la densità.
3. Lasciate riposare mentre preparate i ceci al curry.
4. In una padella mettete un filo di olio e lo spicchio di aglio, fate scaldare bene e aggiungete i ceci che avrete tenuto in ammollo per almeno 6 ore.
5. Lasciateli soffriggere bene e unite la panna di soia, il curry e il prezzemolo tritato.
6. Fate tirare bene il liquido fino a che i ceci saranno pronti. Serviteli in una fondina con una ciotolina di salsa agrodolce a parte così da poterli condire a piacimento.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

