



# Massaman curry con manzo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di 1 Ore  
cottura  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

800 g di entrecôte di manzo, o ragù di manzo  
2 CM di Massaman curry  
paste

Tagliare la carne di manzo a dadini di circa 5 cm e mescolarli alla pasta di curry.

2 stecche di cannella  
10 cardamomi, interi  
5 chiodi di garofano  
500 ml di latte di cocco  
250 ml di brodo  
3 CM di salsa di pesce  
3 CM di purea di tamarindo  
3 CM di zucchero di palma, macinato

Mescolare gli ingredienti liquidi e aggiungere le spezie e lo zucchero.

3 patate, a pasta soda  
2 cm di zenzero

Pelare le patate e tagliarle a dadini spessi circa 2 cm. Pelare lo zenzero e grattugiarlo.

**(Pre)risaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida**

Versare nello stampo in porcellana la carne, le patate e lo zenzero, cospargere con il liquido. Appoggiare lo stampo sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda umida 180 °C per 1 Ore**

55 g di arachidi, salate

Terminata la cottura, guarnire con le arachidi.

## Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm





## Ulteriori informazioni

---

Creato il

11.12.2019

