

Uova sode all'indiana



Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova
1 pomodoro ramato maturo
mezza cipolla bionda
180 ml di bevanda vegetale di cocco
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
mezzo cucchiaino di cumino in polvere Despar
mezzo cucchiaino di coriandolo in polvere
mezzo cucchiaino di zenzero in polvere
mezzo cucchiaino di curry Despar
mezzo cucchiaino di curcuma
la punta di un cucchiaino di cannella
4 foglie di prezzemolo o coriandolo fresco
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Preparo le uova sode, cuocendole per 7 minuti dal bollore. Le raffreddo sotto acqua fredda corrente e poi le sbuccio. Le taglio a metà.
2. Scaldo l'olio in una padella, aggiungo la cipolla e la faccio imbiondire, aggiungo poi il pomodoro a cubetti e le spezie e lascio cuocere il tutto per 3-4 minuti.

3. Trascorso il tempo, verso il latte di cocco e lascio cuocere 10 minuti in modo che la salsa si possa restringere. Aggiusto di sale e pepe.
4. Alla fine, verso la salsa in una ciotola e ci immergo le uova sode. Guarnisco con prezzemolo o coriandolo fresco.