



## Coda di rospo al curry

### Ingredienti

- 200gr di coda di rospo tagliata a pezzetti
- 1 cipolla media
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di peperoncino secco
- 150gr di yogurt naturale
- 150ml di acqua calda
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1/2 cucchiaino di garam masala in polvere
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere
- 1/2 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di semi di mostarda
- olio d'oliva
- sale, pepe
- coriandolo o prezzemolo per decorare

Riscaldare un cucchiaio di olio in una padella. Aggiungete i semi di mostarda, coprite con un coperchio e lasciate tostare per un paio di minuti finché i semi non inizieranno a scoppiettare. Aggiungete la cipolla, poi il peperoncino, l'aglio e soffriggete a fuoco medio per qualche minuto. In una scodella a parte riunite lo yogurt naturale insieme all'acqua calda e alle spezie rimaste e mescolate bene. Versate il composto di yogurt nella padella insieme alla passata di pomodoro. Aggiustate di sale e pepe, portate ad ebollizione e cuocete per qualche minuto finché la salsa non si sarà rappresa un po'. Aggiungete la coda di rospo tagliata a pezzetti, cuocete per qualche minuto mescolando bene alla salsa e servite con pane o riso basmati, decorando con prezzemolo o coriandolo fresco.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>