



ZUPPA di
patate dolci al cocco

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Zuppa speziata di patate dolci al cocco

Ingredienti

- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere
- 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere
- 1 cucchiaino di peperoncino secco o fresco
- 1 pezzo di zenzero fresco
- 400ml di latte di cocco
- 400gr di patate dolci
- coriandolo fresco
- olio
- sale

Pelate le patate e cuocetele in acqua bollente oppure al forno. Mettetele da parte. Soffriggete la cipolla in una padella capiente, insieme all'aglio tritato. Aggiungete tutte le spezie ed infine il latte di cocco. Aggiustate di sale e cuocete per una decina di minuti. Versate le patate, mescolate per qualche istante e servite la zuppa con coriandolo fresco.