

## Il curry

L'abilità di miscelare tra loro spezie diverse raggiunge il massimo nel curry. In India ne esistono tante varietà quanti sono gli abitanti, perché nessun indiano si sognerebbe di usare una polvere di curry già pronta. Per noi, invece, il curry venduto confezionato va benissimo e lo si può scegliere in diversi tipi, più o meno piccanti.

Tra gli ingredienti di base, comuni a tutti i curry, vi sono curcuma, coriandolo, pepe e cumino nero. A questi se ne possono aggiungere molti altri, secondo l'aroma che si vuole ottenere e il grado di piccante: cipolla secca, macis, cardamomo, zenzero, noce moscata, pepe di cayenna, zafferano e altri ancora.

Perfetto con le carni, le verdure e i pesci in umido, il curry è disponibile in polvere o in pasta (più deperibile).

