

VERDURE AL LATTE DI COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cl latte di cocco
- 2 pomodori grandi
- 250 g di cavolo cinese
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 125 g di fagiolini mangiatutto
- 1/4 cucchiaino curcuma in polvere
- 2 cucchiai olio d'arachidi
- 1 pizzico peperoncino in polvere
- sale

Pelate la cipolla e tritatela grossolanamente.

Mondate l'aglio e tritatelo fine.

Lavate i pomodori e tagliateli a pezzi grossi.

Mondate i fagiolini mangiatutto.

Mondate il cavolo, lavatelo, asciugatelo e tritatelo grossolanamente.

Scaldate l'olio in un wok o in una padella, buttatevi la cipolla e l'aglio e lasciateli cuocere per due o tre minuti facendo attenzione che non prendano colore.

Aggiungete i fagiolini mangiatutto, la curcuma e il peperoncino.

Salate, bagnate con 15 cl di latte di cocco e lasciate cuocere per tre minuti, mescolando senza sosta.

Aggiungete il cavolo e i pomodori, lasciate cuocere per altri tre minuti.

Bagnate con il latte di cocco rimanente e fate sobbollire per uno o due minuti; la verdura deve essere calda ma croccante.

Assaggiate, condite ancora se necessario, versate in un piatto di servizio caldo e servite.