

VITELLO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di noce di vitello,
- 1 cipolla,
- 1 mela renetta,
- 2 chiodi di garofano,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 cucchiaino di curry,
- il succo di 1/2 limone,
- burro,
- sale,
- brodo.

Iniziate facendo rosolare in abbondante burro la cipolla tritata e la mela sbucciata e tagliata a dadini. Aggiungete in seguito la carne di vitello tagliata a pezzi leggermente infarinati e 2 chiodi di garofano; fatela rosolare per bene e abbassate la fiamma.

Diluite intanto in poca acqua fredda la farina e la polvere di curry aggiungendole alla carne in cottura.

Allungate ancora con del brodo e lasciate cuocere pianissimo per circa 1 ora e mezza.

A fine cottura, quando la carne risulterà ben tenera, unite il succo di mezzo limone e salate.

Il pepe è superfluo data la presenza del curry che è assai piccante.

L'accompagnamento ideale di questo piatto sarebbe una chutney di mele, una salsa importata dall'India durante la dominazione inglese, ottima per accompagnare arrostiti e lessi, una via di mezzo tra una marmellata e la mostarda, ma con in più aggiunte aromatiche.

Il vitello al curry va servito bollente e può essere comunque accompagnato da un buon puré di patate al quale è consigliabile aggiungere una grattatina di noce moscata per renderlo più profumato.