

**INGREDIENTI**

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Filetti Vegetali Nature

150g di riso basmati

100 ml di bevanda vegetale a base di cocco (o altra bevanda vegetale)

1 cucchiaino di amido di mais

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di olio

1 pezzetto di zenzero fresco

1 stella di anice stellato

1/2 stecca di cannella

2 bacche di cardamomo

Sale

Coriandolo fresco (o prezzemolo)

 2 PORZIONI

 40 MIN

 INTERMEDIO

Lo sai che i nostri Sensational Filetti Nature sono perfetti anche per ricette speziate? prova subito con il curry e accompagnati dal del buon riso.

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Preparete la salsa al curry**

Preparete la salsa al curry sciogliendo il curry con la bevanda di cocco.

**2. Unite i Sensational Filetti e lasciate marinare**

Versate i Sensational Filetti nella salsa, aggiustate di sale, unite l'amido di mais e amalgamate il tutto. Lasciare marinare per 20 minuti.

**3. Preparete il riso nell'acqua aromatizzata**

A parte preparate il riso basmati facendo bollire in acqua salata e aromatizzata con la stecca di cannella, l'anice stellato e il cardamomo.

**4. Cuocete in padella la cipolla, l'aglio e lo zenzero grattugiato**

In una padella scaldate l'olio, aggiungete la cipolla tritata finemente, l'aglio intero e lo zenzero grattugiato.

**5. Unite i Sensational Filetti e la salsa al curry**

Eliminate l'aglio e unite i Sensational Filetti con tutta la salsa di marinatura. Abbassate la fiamma e fate cuocere 15 minuti. Se la salsa si rapprendesse troppo aggiungete un paio di cucchiaini di acqua.

**6. Servite i Sensational Filetti con il riso e del coriandolo a piacere**

Servite i Sensational Filetti al curry con il riso caldo e il coriandolo fresco, a piacere.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**