

Curry verde di funghi con chutney di mango

Tempo totale **45 Min** 17 Min Tempo di preparazione **28 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il chutney:

- 50 ml** di olio vegetale (per friggere)
- 200 g** di cipolle bianche, tagliate a dadini fini
- 500 g** di mango, tagliato a cubetti grandi (o mango surgelato in alternativa)
- 10 g** di semi di senape
- 200 ml** [Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman](#)
- 10 g** di fiocchi di peperoncino

Per il curry:

- 100 g** di ghee (burro chiarificato indiano)
 - 1,2 kg** di funghi cardoncelli, puliti e tagliati a bocconcini
 - 500 g** di cipolle rosse, tagliate a pezzi grossi
 - 5** spicchi d'aglio, affettati finemente
 - 1 l** di latte di cocco
 - 200 g** di spinacini freschi
 - 50 g** di coriandolo fresco, solo foglie
 - 100 ml** [Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman](#)
 - 1 cucchiaio** di semi di cumino
 - 10 g** di pasta di curry verde
- Per servire:**
- 1 kg** di riso Basmati cotto

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per preparare il chutney, scaldare l'olio vegetale in un pentolino e far appassire le cipolle per 2–3 minuti. Aggiungere il mango e i semi di senape, quindi versare il Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman e lasciar sobbollire a fuoco dolce per circa 20 minuti. Insaporire con i fiocchi di peperoncino e lasciar raffreddare.

Passaggio 2

Per il curry, scaldare il ghee in un'ampia casseruola a fuoco medio. Far saltare i funghi cardoncelli, le cipolle rosse e l'aglio per circa 4–5 minuti, finché non saranno ben dorati.

Passaggio 3

Nel frattempo, frullare il latte di cocco con gli spinacini, il coriandolo e la Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman in un frullatore fino a ottenere un composto fluido e omogeneo. Aggiungere i semi di cumino e la pasta di curry verde nella casseruola con i funghi e soffriggere per un altro minuto. Versare la miscela verde sui funghi e cuocere il tutto in forno ventilato a 160°C per circa 30 minuti.

Passaggio 4

Scaldare e dorare leggermente il pane Naan in padella con il burro all'aglio. Unire il riso Basmati alle bacche di goji e scaldare. Servire il curry caldo accompagnandolo con il riso, il chutney di mango, un goccio di yogurt e le foglioline di acetosella rossa.

1 kg	di pane Naan
60 g	di burro all'aglio
100 g	di bacche di goji
100 g	di yogurt intero
20 g	di acetosella rossa