

## *Curry di Polpo di ARL*

*Necessita un Polpo, anche grossino ( 2 o piu' KG ), scongelato e fatto a pezzi, volendo spellato ( a piacere....)*

*Soffritto con abbondante cipolla e 1 spicchio di aglio tagliato a fettine sottilissime , quasi trasparenti.*

*Peperoncini secchi, interi, di due o 3 tipi diversi ( es: diavolicchi abruzzesi, rossi classici, chipotle affumicati )*

*peperoncini freschi verdi e, per chi vuole il massimo un Habanero ( quelli irregolari a forma di peperone ) , se coi semi preparatevi a ululare.....*

*Mettere nell'olio l'aglio a fettine , farlo brunire, poi aggiungere la cipolla e farla ammorbidire senza bruciare.*

*Aggiungi i peperoncini secchi, in quantita' "ad personam " e quelli freschi, verdi lunghi interi, habanero a circoletti.*

*Aggiungi una manciata di pinoli.*

*Aggiungi Polvere di Curry diluita in poca acqua ( io uso quello dorato della Madras o simile ) almeno un paio di cucchiaini da the. Rimescola.*

*Polpo in pentola e via a fuoco lento, aggiungendo del latte di cocco, possibilmente non zuccherato.*

*Io metto un cucchiaino raso di concentrato di pomodoro.*

*Regolare di acqua durante la cottura e aggiustare di sale.*

*Quando il polpo e cotto e il sugo addensato aggiungere una manciata di Cilantro fresco o di Basilico tritato.*

*Servire con riso basmati al vapore e 2 o 3 tipi di Chutney e/o pickles ( Mango, Limone....etc)*

*Da bere Birra o Lassi ( frullato di yogurt e acqua aromatizzato con poca frutta fresca )*

*SOLO PER CHI AMAM IL PICCANTE*