

Curry di frutta e verdure

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Broccolo: 20 gr
- Carota: 40 gr
- Cavolo nero: 20 gr
- Cipolla: 40 gr
- Curry: q.b.
- Latte di mandorla: 300 gr
- Mango: 30 gr
- Peperoncino: q.b.
- Pera: 30 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sedano: 20 gr
- Zenzero: 20 gr



Preparazione

1. Tagliare grossolanamente le verdure e la frutta precedentemente pulite e tagliare finemente lo zenzero e il peperoncino.
2. Scaldare una padella con olio extravergine e inserire al suo interno tutto il mix di verdure e frutta.
3. Aggiungere sale, pepe e curry e rosolare per 5 min, successivamente aggiungere il latte di mandorla e la **polpa di pomodoro bio Pomì**.
4. Terminare la cottura a fuoco lento per 10 min.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro
Biologica 80 gr

