

RIBEL “ORIENTALE”

Ricetta di Martin Real

Ho cucinato questo Riebel per la prima volta al “Morgenland Festival” nel maggio 2011.... con spezie orientali. Riscalda l'anima e il corpo.

Martin Real – Weinlaube Schellenberg

Ingredienti e preparazione :

- Mettere 500 g di Ribelmais in una terrina
- Portare a ebollizione 3 dl di acqua, 3 dl di latte di cocco e 1 cucchiaio di sale, versare il Ribelmais e mescolare
- Coprire e lasciare in ammollo per almeno 3 ore
- Tritare finemente 1 cipolla grande e 3 spicchi d'aglio
- Scaldare in una padella 100 g di burro, 1 cucchiaino (cc) di cumino, 1 cc semi di finocchio e 1 cc semi di coriandolo
- Aggiungere il composto di mais, mescolare spesso e friggere a fuoco medio fino a quando si formano delle briciole dorate
- Aggiungere 1-2 cucchiaini di curry in polvere, 1 cucchiaio di crespino e 1 cucchiaio di uva sultanina, friggere per altri 2 minuti, guarnire con coriandolo e prezzemolo tritati e servire

Si accompagna magnificamente alla salsa di mele con zenzero.

Buon appetito!

