



## Curry in pasta con cocco

[Del 09/07/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

**Ingredienti:** 400 g di noce di cocco grattugiato, 20 g di polvere di curcuma, 2 cipolle, 20 g di aglio, pepe, zenzero, foglie di curry.

Affettate le cipolle, tritate l'aglio, tagliatelo zenzero a fettine sottili. In una terrina mescolate tutti gli ingredienti. Poi passare il composto ed otterrete una pasta morbida. Fatene delle polpette e servitela in un vassoio.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]