

## LAMB SAAG



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2020-09-15  
Qualificata da Supercook AUS  
Suggerito da Amanda \_66  
Tempo di preparazione:  
78:45 Minuti

Adatto per macchina:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

|                                       |                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>1 pezzi</b>                        | long chill, fresh                          |
| <b>240 grammi</b>                     | baby spinach                               |
| <b>10 ramoscello</b>                  | coriander, fresh                           |
| <b>40 grammi</b>                      | Ghee                                       |
| <b>1 cucchiaino/<br/>cucchiaini</b>   | semi di finocchio                          |
| <b>400 grammi</b>                     | Brown Onion, cut into quarters             |
| <b>2</b>                              | garlic paste                               |
| <b>1</b>                              | Ginger paste                               |
| <b>1</b>                              | ground cumin                               |
| <b>1</b>                              | coriandolo macinato                        |
| <b>1</b>                              | garam masala                               |
| <b>1/2 cucchiaino/<br/>cucchiaini</b> | peperoncino in polvere                     |
| <b>300 grammi</b>                     | canned tomatoes                            |
| <b>800 grammi</b>                     | boneless lamb shoulder, cut into 3cm cubes |
| <b>1 cucchiaino/<br/>cucchiaini</b>   | sale                                       |
| <b>1/2 cucchiaino/<br/>cucchiaini</b> | pepe nero                                  |

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).