

SPICY TOMATO CHICKEN (AYAM MASAK MERAH)



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive
Analcolico, , , tradizionale,
Ramadan

Creato il 2024-05-21
Suggerito da Supercook SG
Tempo di preparazione:
65:30 Minuti

Adatto per macchina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

1.5 Chilo	chicken cut into 16 pieces
1 cucchiaino/ cucchiaini	curcuma
2 cucchiaino/ cucchiaini	sale
220 grammi	acqua
1 cucchiaino/ cucchiaini	tamarind paste
15 pezzi	dried chilies (deseeded and soaked to soften)
4 pezzi	spicchio di aglio
80 grammi	shallots
1 pezzi	lemongrass (white part)
2.5cm ---	zenzero
2.5cm ---	galangal
80 grammi	olio vegetale
200 grammi	concentrato di pomodoro
2 cucchiaino/ cucchiaini	zucchero
120 grammi	yellow onion (slices)

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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

STRUMENTO



Coltello da taglio
(tagliente)



Spatola



Misurino