

SALSE E SUGHI

Biryani Masala

LUOGO: *Asia / India*

DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il Biryani Masala è il mix di spezie assolutamente necessario se state preparando un Biryani dal principio. Super-facile da preparare regalerà autenticità a tutti i vostri piatti di stampo indiano.

In questo caso, questo tipo di masala è perfetto per il pollo e ha una piccantezza media, quindi adatta anche a chi non tollera molto il piccante.

INGREDIENTI

SEMI DI CORIANDOLO 3 cucchiaini da tavola

CARDAMOMO intero - 2 cucchiaini da tavola

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola

SEMI DI FIENO GRECO 1 cucchiaino da tavola

SEMI DI CUMINO 4 cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola

SCALOGNO LIOFILIZZATO 2 cucchiaini da tavola

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tavola

CANNELLA 1 stecca

ALLORO secco - 4 foglie

MACIS pezzi - 5

SALE 2 cucchiaini da tè

ZAFFERANO 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti, ad esclusione delle foglie di alloro, in un macinino e macinate finemente.









- 2 Setacciate la polvere ottenuta in modo tale da mettere da parte la polvere fine e tritare nuovamente i pezzetti più grossi.

Aggiungete le foglie d'alloro spezzettate e macinate nuovamente.



- 3 Setacciate nuovamente la polvere ottenuta e rimacinate i pezzetti più grossi fino a che non abbiate una polvere omogenea.

