

SALSE E SUGHI

Garam masala del Kerala

LUOGO: *Asia / India*

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



Il garam masala del Kerala è un mix di spezie particolari, a differenza di altri masala molto più complessi avrete a che fare con solo 8 componenti che andranno macinati per bene fino ad ottenere una polvere fine.

Questo masala viene utilizzato nella cucina tipica del Kerala sia per ricette di carne che vegetariane.

INGREDIENTI

SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiaini da tavola

CANNELLA 1 stecca

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tavola

CARDAMOMO 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola

MACIS pezzo - 1

ANICE STELLATO 1

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Riunite nel macinino i semi di finocchio, la stecca di cannella, i chiodi di garofano, il

cardamomo, il pepe in grani, il macis, l'anice stellato ed un pizzico di noce moscata.

Azionate il macinino e lasciatelo lavorare fino a che non otterrete una polvere omogenea.







- 2** Setacciate la polvere ottenuta in modo da conservare solo la parte tritata finemente, trasferite i grani più grossi nuovamente nel tritatutto e tritate nuovamente.

Procedete in questo modo fino a che le spezie non siano completamente tritate.



