

SECONDI PIATTI

Ajwaini Alu

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 500gr di patate piccole novelle
- 3 cucchiaini di olio di mostarda
- 2 cucchiaini di Ajwain (origano)
- 1 ½ cucchiaino di Amchoor (polvere di mango essiccato)
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaino di polvere di coriandolo
- 3 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate
- 2 cucchiaini di kastoori methi (foglie di fieno greco essiccate)
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Bollire le patate e sbuciarle. Scaldare l'olio in un kadhai e friggere le patate per 5-7 minuti. Scolare e mettere da parte. Aggiungere l'origano e il kadhai e friggere per un

minuto.

Aggiungere gli ingredienti rimanenti e le patate. Far saltare a fuoco medio per 5-7 minuti, servire caldo.

Servire con roti o parathas

NOTE