

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Aloo mattar

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 50 g di patate
- 500 g di piselli freschi
- 200 g di burro
- 7 g di curcuma in polvere
- 15 g di coriandolo in polvere
- 7 g di chili in polvere
- 2 g di zenzero in polvere
- 2 g di cumino in polvere
- 500 g di pomodori
- 1 tazza di yogurt.

### PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate, tagliatele a pezzetti; sgusciate i piselli. Fondete una piccola parte del burro in una padella e soffriggetevi per qualche minuto piselli e patate; passateli in un piatto e teneteli da parte. Nel burro rimasto in padella soffriggete per qualche minuto le spezie, salando a piacere.
- 2 Tagliate a piccoli pezzi i pomodori e versateli nella padella, unendo le patate e i piselli; cuocete finché tutto è tenero, poi aggiungete lo yogurt, che avrete prima battuto a parte, e tenete caldo fino al momento di servire.