

ANTIPASTI E SNACK

## Bhajas

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



### INGREDIENTI

(Lo stesso tipo di pasta può essere utilizzata con una varietà di verdure tagliate a pezzettini) 25gr di farina  
½ cucchiaino di peperoncino in polvere  
1 cucchiaino di polvere di curcuma  
1 cucchiaino di lievito  
sale a piacere  
½ cucchiaino di semi di cumino sminuzzati grossolanamente  
2 grosse cipolle affettate finemente  
2 peperoni verdi tritati finemente  
2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate  
olio vegetale per frittura.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola, miscelare insieme la farina, il peperoncino, la curcuma, il lievito e il sale a

piacere. Aggiungere i semi di cumino sminuzzati grossolanamente, la cipolla, i peperoncini verdi e le foglie di coriandolo. Miscelare tutto bene insieme.

Molto gradualmente miscelare in acqua fredda sufficiente fino a creare una pasta spessa che avvolga tutti gli ingredienti.

Scaldare olio sufficiente in un wok o in una padella per frittura simile.

Versare l'impasto a cucchiaiate nell'olio caldo e friggere fino a doratura. Lasciare abbastanza spazio per voltare le frittelle. Scolare bene e servirle calde. (Come alternativa, immergere pezzi di verdura nell'impasto prima di friggere nell'olio).