

PRIMI PIATTI

Biriani vegetale

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



qualche goccia d'essenza (a piacere)

2 cucchiaini d'olio

2 cucchiaini di foglie di menta

sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e lasciare il riso in immersione per ca. 20 minuti. Farlo bollire in abbondante acqua salata e bollente con le foglie d'aloro e metà del garam masala e portare a 3/4 di cottura. Scolare l'acqua in eccesso e far riposare.

Sbucciare e tagliare le carote a dadini. Tagliare il cavolfiore in fiori. Togliere i fili ai fagiolini e tagliarli a dadini. Mischiare tutta la verdura e far bollire in acqua salata. Rinfrescare e far riposare.

Immergere lo zafferano nel latte caldo. Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungere i semi di cumino e il garam masala rimanente. Quando inizia a scoppiettare, aggiungere i peperoncini verdi tritati.

Aggiungere la polvere di coriandolo, la polvere di curcuma, la polvere di peperoncino rosso, il caglio/yogurt e miscelare bene. Aggiungere i pomodori tritati e cuocere a fuoco medio fino a che il grasso scompaia dal masala.

Aggiungere le verdure bollite e miscelare bene. Ora disporre in piani alternati il riso e le verdure. Spargere lo zafferano sciolto nel latte, la polvere di garam masala, lo zenzero alla julienne, le foglie di menta, le fettine di cipolla imbroccate e il burro tra i piani e sopra tutto. State attenti a finire con il riso decorato con zafferano e spezie.

Coprire e sigillare con un foglio d'alluminio, mettere in un forno pre-riscaldato per 10/12 minuti o sulla fiamma diretta per 10/12 minuti fino a che sentirete un'aroma gradevole. Servire caldo.