

PRIMI PIATTI

# Birmani Vegetariano

---

LUOGO: *Asia / India*

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

---



rosso

1 cucchiaino di polvere di chiodi di

garofano

1 cucchiaino di polvere di cannella

1 cucchiaino di anacardi tritati

1 bastoncino di cannella spezzettato

2 chiodi di garofano

2 cardamomi

2 cipolle medie affettate

2 cucchiaini di burro chiarificato

un pizzico di zafferano

1-2 cucchiaini di latte

1 tazza di fette di cipolle fritte per la  
guarnizione

½ tazza di menta tritata e foglie di  
coriandolo per la guarnizione.

## PREPARAZIONE

**1** Miscelare insieme tutti gli ingredienti della marinatura, mescolare bene, aggiungere la verdura e lasciar marinare per circa 1 ora. Scaldare il burro chiarificato in una padella e aggiungere gli anacardi, la cannella, il cardamomo e i chiodi di garofano. Cuocere per 15 secondi ed aggiungere le cipolle affettate.

Quando le cipolle diventano trasparenti, aggiungere la verdura marinata e senza aggiungere acqua, cuocere la verdura a fuoco medio fino a che il masala sia pronto e diventi aromatico e la verdura sia completamente cotta. Il masala si ridurrà e perderà tutta l'umidità. Mettere da parte. Lavare il riso e cuocerlo a vapore. Sciogliere lo zafferano nel latte. Ora prendere circa una tazza di riso cotto e aggiungere lo zafferano. Aggiungere questo riso colorato al resto del riso cotto, così che avrete delle strisce di arancione nel riso. In una teglia, versare questo riso sul fondo.

Versarci sopra la verdura e stenderla per bene. Coprire con un foglio la teglia ed infornare a 150°C per 20 minuti. Rimuovere il foglio e servire caldo, guarnito con erbe tritate e cipolle fritte.