

ANTIPASTI E SNACK

Cavolfiori Pakora

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

2 tazze di farina di ceci
1/2 kg di cavolfiori
1 zenzero a fette
1 cucchiaino di semi di melograno schiacciati
1/2 cucchiaino di semi di coriandolo
grossolanamente polverizzati
1 cucchiaino di semi di cumino
un pizzico di lievito
polvere di peperoncino a piacere
2 cucchiaini di burro normale o burro
liquefatto ottenuto da latte di bufala
olio per frittura come richiesto
sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina, lo zenzero, il lievito e tutte le spezie insieme aggiungendo un po'

d'acqua per ottenere una pastella di media consistenza. Quindi mescolare con il burro normale o quello liquefatto ottenuto da latte di bufala e far riposare per 1/2 ora. Rompere il cavolfiore in piccoli fiori e scottarli. Una volta freddi, immergerli nella pastella Pakora e friggerli completamente fino ad ottenere una buona doratura.

Servire caldo con chutney (salsa indiana a base di spezie e frutta).