

SALSE E SUGHI

Chutney al tamarindo

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di tamarindo (imli)
- 2 cucchiari di zucchero di canna (gur) grattugiato
- 2 cucchiaini di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaino di semi di cumino tostati e polverizzati (jeera)
- ¼ cucchiaino di semi di coriandolo schiacciati
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Immergere il tamarindo in ¾ di tazza di acqua tiepida per 30 minuti. Strizzare fuori la polpa dal tamarindo. Aggiungere lo zucchero di canna, la polvere di peperoncino, la polvere di cumino, i semi di coriandolo e sale e miscelare bene. Aggiungere dell'acqua se necessario. Scolare il preparato fino a che diventi denso.