

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.