

SALSE E SUGHI

Chutney di cipolla

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

3 grosse cipolle tritate finemente
6 spicchi d'aglio
4 peperoncini essiccati
½ cucchiaino di tamarindo
sale a piacere.

PER IL CONDIMENTO

½ cucchiaino di semi di cumino
½ cucchiaino di semi di mostarda
un pizzico di polvere di curcuma
un pizzico di assafetida
50 foglie di curry.

PREPARAZIONE

1 Macinare le cipolle, l'aglio, il tamarindo e i peperoncini rossi creando una pasta fine e

mettere da parte. Ora in una padella separata scaldare 2 cucchiaini d'olio e aggiungere tutti gli ingredienti indicati come condimento. Cuocere fino a che i semi di mostarda iniziano a scoppiettare, quindi aggiungere la pasta macinata e friggere per 1 minuto. Rimuovere dal fuoco e trasferire sul piatto da portata.

Servire con Idli e Dosa.

NOTE