

SALSE E SUGHI

Garam Masala indiano

LUOGO: *Africa / Kenya*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- Una barretta di cannella da 2.5/5cm
- 2 cucchiai di semi di cumino
- 2 cucchiai di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di baccelli di cardamomo sgusciati
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano interi
- 1 cucchiaino di grano di pepe nero
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere.

PREPARAZIONE

- 1** Tostare tutte le spezie in una padella pesante a fuoco medio-alto. Questo passaggio dovrebbe durare circa 10 minuti. Lasciar raffreddare. Trasferire tutte le spezie in un macinino e polverizzare. Conservare in un vasetto a chiusura ermetica.