

PRIMI PIATTI

# Hyderabadi Birmani vegetariano

---

LUOGO: *Asia / India*

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

---



6 chiodi di garofano

1 bastoncino di cannella diviso in 4 parti

3 foglie di alloro

un pizzico di macis

acqua di rose se necessario

120gr di burro chiarificato

sale a piacere

un po' di pasta di frumento per sigillare i  
bordi della padella.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere il riso lasciato a bagno in una padella e aggiungere 3 tazze d'acqua. Aggiungere 3 cardamomi verdi, 1 nero, 3 chiodi di garofano, 2 pezzi di cannella e 1 foglia d'alloro. Portare il riso a bollire e cuocere fino a cottura ultimata. Scolare e mettere da parte. Sbattere il yogurt in una ciotola e dividere in due parti uguali. Sciogliere lo zafferano in latte tiepido ed aggiungere una parte del preparato di yogurt. Scaldare il burro chiarificato in una padella, aggiungere i cardamomi verdi rimanenti, quelli neri, i chiodi di garofano, la cannella, la foglie d'alloro, il macis e saltare a fuoco medio fino a che inizi a scoppiettare. Aggiungere le cipolle, saltarle fino a doratura, aggiungere i peperoncini verdi, lo zenzero, l'aglio e saltare per un minuto. Quindi aggiungere la curcuma, mescolare, aggiungere la verdura sminuzzata e mescolare per un minuto. Ora aggiungere la parte rimanente del yogurt semplice, mescolare, aggiungere 2/3 di tazza d'acqua, portare ad ebollizione quindi sobbollire fino a che la verdura sia cotta. Una volta che la verdura è cotta aggiungere la frutta secca e le noccioline.

Per procedere: Nella padella con la verdura cotta, versare un po' di preparato di zafferano e yogurt, la menta e il coriandolo.

Quindi cospargere con metà del riso e di nuovo versare il preparato di zafferano e yogurt rimanente, coprire il tutto con il riso rimanente. Mettere un panno umido sopra, soprire

con un coperchio e sigillare i bordi con della pasta di farina di frumento.

Mettere la padella sigillata in forno per 15-20 minuti. Estrarre dal forno e servire caldo.