

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di grano e paneer

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di grani di grano dolce
- 1 tazza di paneer a cubetti
- 1 cipolla tritata
- 2 peperoncini verdi tritati finemente
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di polvere di curcuma
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiari di coriandolo tritato
- 2 cucchiari d'olio
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio e cuocere la cipolla e i peperoncini verdi. Aggiungere il grano dolce, il paneer, la curcuma e dell'acqua. Scaldare fino a che il grano sia cotto, quindi aggiungere il coriandolo. Rimuovere dal fuoco e tenere da parte. Servire caldo.