

TORTE SALATE

Kheema Paratha

LUOGO: Asia / India

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



PER L'IMPASTO

- 3 tazze di farina di grano
- 2 cucchiai di burro chiarificato
- ½ cucchiaino di sale.

PER IL RIPIENO

- 200gr di montone tritato
- 1 piccola cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaino di zenzero e aglio grattugiati
- 2 peperoncini verdi tritati finemente
- 1 cucchiaino di polvere di coriandolo
- 1 cucchiaino di garam masala
- ½ cucchiaino di polvere di peperoncino
- un pizzico di curcuma
- 2 cucchiaini d'olio
- un pugno di foglie di coriandolo
- burro chiarificato per fare il parantha
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

1 Per l'impasto:

Miscelare la farina con sale, acqua e impastare fino ad ottenere un impasto soffice.

Mettere da parte per 10 minuti. A questo punto fare piccole palle e mettere da parte.

Per il ripieno:

Bollire il montone tritato in acqua salata fino a che sia tenero.

Ora scaldare l'olio in una padella, aggiungere le cipolle e friggere fino a doratura. Quindi aggiungere l'aglio e zenzero tritati, il sale, la curcuma, la polvere di peperoncino, la polvere di coriandolo, il garam masala, il montone lessato e friggere fino a che l'acqua s'asciughi e l'olio si separi. Aggiungere le foglie di coriandolo tritate e togliere dal fuoco. Mettere da parte.

Prendere le palle di pasta e stendere ciascuna in un disco sottile o un chapati e mettere nel centro il ripieno e coprire con un altro disco e sigillare i bordi.

Ora cospargere di farina quindi stendere il paratha in un chapati rotondo e sottile, prestare attenzione a che non si rompa mentre lo stendete. Ungere il vostro tava o griglia con del burro chiarificato e metterci sopra il paratha. Quando il lato del paratha si indora spennellare l'altro lato con del burro chiarificato e girarlo.

Friggere questi parathas su entrambi i lati schiacciandoli leggermente e continuare a girarli fino a che diventino d'un colore marrone dorato.

Servirli caldi.