

ANTIPASTI E SNACK

Kofta Malai

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

350gr paneer (formaggio molle fresco)
3 cucchiai d'olio
1 cucchiaio di polvere lievitante
peperoncini verdi tritati
coriandolo verde fresco tritato

PER LA CREMA DI POMODORI AL CURRY

4 pomodori tritati finemente
4 cipolle tritate finemente
pasta di aglio e zenzero (secondo i gusti)
2 cucchiai d'olio
sale
pepe
polvere di coriandolo secco
polvere di peperoncino rosso
polvere di curcuma tutto secondo i gusti

PREPARAZIONE

1 Miscelare tutti gli ingredienti per le Kofta. Formare delle palle di formaggio dall'impasto. Friggere le palle di formaggio e farle riposare. Mettere l'olio (2 cucchiai) in un'altra casseruola. Versarci i pomodori, le cipolle, la pasta di zenzero e aglio e saltare il tutto in olio.

Metterci del sale, il pepe, i semi di cumino, la polvere di coriandolo secco, la polvere di peperoncino rosso e la polvere di curcuma.

Aggiungere 2 bicchieri d'acqua e cuocere per 10/15 minuti.

E' pronto per essere servito. Al momento di servire questo piatto mettere le koftas nel piatto da portata e versarci sopra la salsa di pomodori. Versare sopra la salsa della crema fresca ed il coriandolo fresco. Servire caldo.