

1 cucchiaino di zenzero schiacciato
3 grossi pomodori passati
1 cucchiaino di polvere di peperoncino rosso
½ cucchiaino di polvere di garam masala
½ cucchiaino di polvere di coriandolo
½ cucchiaino di polvere di cumino
2 cucchiaini di polvere di semi di papavero
1 cucchiaio di noccioline/anacardi sminuzzati.

PREPARAZIONE

1 Bollire le patate fino a che diventino tenere. Sbucciarle, schiacciarle e aggiungere il sale a piacere. Mettere da parte. Miscelare tutti gli ingredienti per il kofta creando una pasta. Fare dei dischi con la pasta di patate emettere un po' del preparato nel centro di ciascuno. Sigillare i bordi e formare i koftas. Friggere ciascuno fino a doratura. Scolarli e metterli da parte.

Miscelare insieme le cipolle, lo zenzero, l'aglio e i semi di papavero e friggere in 3 cucchiai di olio fino a doratura o quando l'olio inizia a separarsi.

Aggiungere la passata di pomodoro, le noccioline tritate e la polvere di masala. Quando la salsa inizia ad addensarsi aggiungere della panna (malai) per addensarla di più. Miscelare con un po' d'acqua se necessario.

Quando la salsa inizia a bollire, aggiungere i koftas. Scaldare e servire.

NOTE

Consigli: i koftas possono essere incorporati nel piatto appena prima di mangiarlo altrimenti potrebbero risultare troppo inzuppati