PRIMI PIATTI

Mattar Pulao

LUOGO: Asia / India

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

INGREDIENTI

6 tazze di riso bianco basmati

1 ½ tazze di piselli verdi congelati

1 piccola cipolla affettata

1 cucchiaino di semi di cumino

3 spicchi d'aglio triturati finemente

1 piccolo pezzo di zenzero tritato finemente

1-2 chiodi di garofano

1 piccolo pezzo di cannella rotto in pezzetti

2-3 cardamomi

2 cucchiai di burro chiarificato

sale a piacere

2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate finemente

1 cucchiaio di anacardi tritati.

Preparazione

1. Scaldare il burro chiarificato (oppure olio) in padella e aggiungere della pasta di zenzero e aglio. Quando si arrostisce, aggiungere i cardamomi, la cannella, i semi di cumino, i chiodi di garofano e le cipolle. Cuocere fino a che le cipolle diventino trasparenti. Ora aggiungere i piselli, gli anacardi e le foglie di coriandolo e miscelare bene. Cuocere a fuoco basso fino a che i piselli siano pronti. Miscelare il composto già preparato con il riso cotto e scaldare il tutto.

Note

Da mangiare caldo con verdura o carne