

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Melanzane speziate in salsa di zenzero e tamarindo

---

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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

---



## TAMARINDO

gli avanzi del tamarindo dagli ingredienti  
per le melanzane  
½ tazza di acqua bollente  
½ cucchiaino di amido di mais  
1 cucchiaino di zenzero fresco a pezzetti

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il tamarindo in una ciotola che non sia di metallo, aggiungetevi ¼ tazza d'acqua bollente e lasciatelo immerso per 30 minuti.

Schiacciate la polpa del tamarindo ed estraetene più succo che potete. Versate tutto il liquido in una ciotola e conservate il residuo fibroso per fare la salsa.

Incidete le melanzane per il lungo a 1 ½ cm dal picciolo così che, nonostante siano incise, rimangano intere. Pesate le spezie e disponetele vicino al fuoco in diversi contenitori.

Scaldate, a questo punto, 2 cucchiai di olio in una grossa padella a fuoco medio-alto per 1 minuto, aggiungetevi l'aglio e soffriggetelo per 30 secondi, aggiungetevi, quindi, il coriandolo, la cannella e i chiodi di garofano e soffriggete per 15 secondi.

Incorporate, ora, la noce di cocco e il pepe di cayenna, continuate a soffriggere, mescolando, fino a che il composto sia leggermente tostato (circa 2 minuti). Spegnete il fuoco e aggiustate di sale, aggiungete anche il liquido del tamarindo e la melassa ed amalgamate bene il tutto.

Farcite le melanzane con il composto di noce di cocco speziata, chiudetele avvolgendole con uno spago.

Scaldate, ora, il cucchiaino d'olio rimanente nella stessa padella a fuoco medio-alto.

Quando l'olio è caldo, aggiungete i semi di mostarda. Tenete un coperchio a portata di mano poiché i semi potrebbero schizzare da una parte all'altra. Quando i semi iniziano a soffriggere, aggiungete le melanzane in uno strato, frigatele per 3 o 4 minuti girandole

spesso.

Riducete il fuoco a medio o medio-basso e cuocetele, coperte, per 10/12 minuti o fino a quando saranno morbide e cotte completamente. Trasferitele, ora, in un piatto da portata, versateci sopra la salsa di zenzero e tamarindo e servitele immediatamente.

Per la salsa di zenzero e tamarindo:

mettete l'avanzo di tamarindo in una ciotola non metallica e aggiungetevi  $\frac{1}{2}$  tazza d'acqua bollente e lasciatevelo immerso per 30 minuti.

Ora schiacciate la polpa del tamarindo ed estraetene più essenza possibile, strizzandola vigorosamente in una ciotola.

Scartate i residui fibrosi. Mettete ora l'acqua del tamarindo in una ciotola non metallica con dell'amido di mais, miscelate bene e portate ad ebollizione. Cuocete per 2 minuti, quindi spegnete il fuoco e incorporatevi i pezzetti di zenzero.