

SECONDI PIATTI

# Montone tritato con riso condito con spezie

LUOGO: Asia / India

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



## INGREDIENTI

2 tazze di riso parboiled  
1 tazza di Tuvar dal (lenticchie gialle)  
4 piccole cipolle affettate finemente  
1 cucchiaino di Shahjeera  
1 cucchiaino di semi di cumino  
1 cucchiaio di garam masala  
4 tazze di montone tritato  
6 cucchiari di burro chiarificato o olio per la cottura  
sale a piacere.

## PASTA MACINATA DI

8 spicchi d'aglio  
1 piccolo pezzo di zenzero  
1 presa di foglie di coriandolo.

# PREPARAZIONE

**1** Applicare il masala macinato sul montone tritato e lasciar riposare per 3-4 ore. Lavare il dal e immergerlo in 2 tazze d'acqua per 1 ora, quindi aggiungere 1 cucchiaino di sale e portare a bollore fino a cottura ultimata.

Scaldare 4 cucchiai di burro chiarificato e friggere il montone marinato. Quando il montone raggiunge un colore bruno, aggiungere  $\frac{1}{2}$  tazza di acqua e cuocere a fuoco basso. Una volta assorbito tutto il liquido miscelare il montone con il dal cotto.

Tritare i semi di cumino, lo shahjeera (semi di cumino) e miscelare con il garam masala.

Scaldare 2 cucchiai di burro chiarificato in una grossa padella e metterci  $\frac{1}{3}$  del riso cotto e sopra metterci metà del montone, cospargere di cipolle fritte e di spezie tritate.

Ripetere gli strati fino ad esaurimento del riso, cospargere, infine, di cipolle fritte e burro chiarificato. Mettere il piatto in forno così che il riso termini la cottura.