

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Mooli Ka paratha

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 ½ tazza di ravanelli grattugiati finemente
- un pugno di foglie di ravanello tagliate a striscioline
- un pugno di foglie di coriandolo tagliate
- 2 peperoncini verdi tritati
- 1 cucchiaino di Ajwain (semi di origano)
- sale e polvere di peperoncino a piacere
- burro chiarificato per i parathas.

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto miscelare insieme il sale e la farina e incorporare il burro chiarificato quindi aggiungere acqua a sufficienza per impastare.

Preparare ora un composto con gli ingredienti rimasti e metterlo da parte. Dividere l'impasto in piccole palle e stendere ciascuna a forma di puri e cospargerli di preparato di

ravanello.

Ora sigillate i bordi e cospargerlo di farina e stendere il paratha formando un disco.

Ungere il tava (griglia) con burro chiarificato e metterci sopra il paratha, quando è pronto da un lato girarlo e spennellarlo di burro chiarificato e friggerlo su entrambi i lati fino a che sia ben dorato.

NOTE

Servire con un cucchiaino di burro e una ciotola di yogurt