

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pane di farina di grano farcito di burro chiarificato e patate

LUOGO: Asia / India

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



## PER L'IMPASTO

1 tazza di farina comune (Atta)  
1 cucchiaio di olio  
acqua per impastare.

## RIPIENO

2 grosse patate lesse e sbucciate  
4-5 peperoncini verdi tritati finemente  
1 cucchiaio di foglie di coriandolo  
sale e polvere di peperoncino rosso a piacere  
olio / burro chiarificato per il parantha

## PREPARAZIONE

**1** Schiacciare le patate. Aggiungere le foglie di coriandolo e peperoncini verdi. Miscelare bene. Aggiungere a questo composto tutte le spezie e miscelare bene.

Dividere l'impasto in piccole palle uguali e stenderle a forma di pillcoli puri. Ora mettere il preparato di prima sopra questi e stendere il tutto in un paratha.

Ora cuocerlo su di un tava o griglia con del burro chiarificato fino a doratura e servirli caldi.

### NOTE

Consigli: Nella stagione calda aggiungere del sale alla patata solo quando state per preparare il paranthas. Se lo fate prima il sale creerà un impasto coloso. Servire con chutney o sottaceti.