

SECONDI PIATTI

Paneer al burro e masala

LUOGO: *Asia / India*

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



4 cucchiaini d'olio

sale a piacere.

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio in una padella e quindi cuocere la passata di cipolle nell'olio fino a doratura. Aggiungere la polvere di peperoncino, cuocere per qualche minuto e quindi aggiungere lentamente il latte.

Ora aggiungere gli anacardi e la passata di pomodoro e cuocere per qualche altro minuto. Quindi aggiungere la polvere di cumino, il garam masala, il sale, lo zucchero e sufficiente acqua e cuocere fino a che l'olio si separi e la salsa incominci a diventare densa. Alla fine aggiungere le foglie di fieno greco e mettere da parte. In un'altra padella aggiungere i peperoncini verdi, il peperone, le cipolle e saltare nel burro per qualche minuto. Aggiungere queste verdure saltate, i pezzi di paneer e il colorante arancione alla salsa masala. Far riposare qualche minuto e servirla calda.

Servire con riso o chapati o naan

NOTE