

SECONDI PIATTI

Paneer Anda

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

200gr di paneer in cubetti
4 uova sode
1 cucchiaino di pasta d'aglio
2 cucchiari di pasta di cipolla
 $\frac{3}{4}$ cucchiaino di pomodori
scottati e affettati
1 cucchiaino di polvere di curcuma
1 cucchiaino di Garam Masala
2 cucchiari di olio/ burro chiarificato
sale
polvere di peperoncino e pepe a piacere
un pugno di foglie di coriandolo per la
guarnizione.

PREPARAZIONE

1 Friggere i pezzi di paneer fino a che diventi di colore oro chiaro. Scolare e mettere da

parte. Scaldare 2 cucchai di olio / burro chiarificato e friggere la cipolla sminuzzata e l'aglio fino a doratura.

Aggiungere, ora, tutte le spezie ad eccezione del garam masala e friggere leggermente, quindi versare i pomodori e cuocere fino a che l'olio (o burro chiarificato) non si separi. Incorporare 1 tazza d'acqua e cuocere fino a che si sia asciugato tutto, quindi schiacciarlo fino ad ottenere una pasta soffice con l'aiuto di un cucchiaino di legno.

Aggiungere un'ulteriore tazza d'acqua, portare ad ebollizione, ridurre il fuoco e incorporare il paneer e le uova. Sobbollire dolcemente per 10-15 minuti.

Servire caldo guarnito con garam masala e foglie di coriandolo.