

SECONDI PIATTI

Paneer cotti nella passata di pomodoro e panna fresca

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

250gr di paneer affettato
1 ½ tazza di pomodori tritati
1 cucchiaino di zenzero tritato
1 rametto di foglie di alloro
1 cucchiaino di polvere di cardamomo
½ cucchiaino di polvere di peperoncino
1 cucchiaino di Kastoori Methi (foglie di fieno greco secche)
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di panna fresca
½ cucchiaino di garam masala
3 cucchiaini d'olio
sale a piacere.

GUARNIRE CON

1 cucchiaio di panna fresca montata
un pugno di foglie di coriandolo.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio, aggiungere i pomodori, lo zenzero, le foglie di alloro, il cardamomo, le foglie di fieno greco e la polvere di peperoncino. Cuocere coprendo fino a che i pomodori diventino soffici.
Far raffreddare e tritare il tutto fino a formare una pasta o una passata, quindi setacciarla. Mettere questa pasta sul fuoco, aggiungere il sale, il garam masala e cuocere. Aggiungere la panna e rimuovere dal fuoco.
Appena prima di servire aggiungere i pezzi di paneer e guarnire con panna montata e foglie di coriandolo.

Servire con Naan o Kulcha

NOTE