

TORTE SALATE

# Paratha con ripieno di patate

LUOGO: Asia / India

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



## INGREDIENTI

4 patate  
20 g di burro  
1 cipolla tritata  
un pezzetto di zenzero tritato  
2 cucchiaini di erbe odorose fresche tritate  
1 cucchiaino di garam-masala  
2 cucchiaini di sale  
½ cucchiaino di chili in polvere  
2 cucchiaini di succo di limone  
paratha  
burro fuso.

## PREPARAZIONE

**1** Lavate le patate senza sbuciarle, cuocetele in acqua salata, lasciatele intiepidire; pelatele e schiacciatele. Fondete 20 g di burro in una padella da frittura; soffriggetevi per qualche minuto cipolla, zenzero e erbe odorose. Unite il garam-masala, sale, chili, succo di limone,

la purea di patate, mescolate bene e friggete per 3 minuti; togliete dal fuoco e mettete da parte a raffreddare. Preparare i paratha, spennellate metà con burro fuso, al centro di ciascuno mettete un cucchiaio del composto a base di patate, coprite con un paratha non guarnito e saldate insieme premendo gli orli tutt'intorno. Friggete per 1 minuto su una griglia calda unta, poi aggiungete un po' di burro lungo gli orli, girate i paratha e friggeteli dall'altra parte. Quando sono ben dorati da entrambe le parti passateli in un piatto; serviteli caldi. Si possono usare anche ripieni diversi, come piselli, cavolfiore, rapanelli crudi grattugiati, cavolo, lenticchie.