

SECONDI PIATTI

Patate e foglie di fieno greco

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 250gr di patate a cubetti
- 1 tazza di foglie di fieno greco (methi) tritate finemente
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1 cipolla sminuzzata
- 100gr di pomodori affettati
- 4 peperoncini verdi
- 1 cucchiaio di polvere di cumino
- ½ cucchiaino di polvere di curcuma
- polvere di peperoncino rosso quanto basta
- 2 cucchiai di burro chiarificato o olio

PREPARAZIONE

- 1 Cospargere il sale sulle foglie e mettere da parte per 15 minuti e quindi strizzarle. Scaldare 2 cucchiai di burro chiarificato e friggere l'aglio e la cipolla fino a che siano tenere. Incorporare le patate e friggere per 5 minuti e aggiungere le foglie, le spezie e il

sale e cuocere fino a che si asciughino. Incorporare i pomodori e coprire, far cuocere fino a che i pomodori siano teneri. Servire caldo.