

SALSE E SUGHI

Polvere Rasam

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



INGREDIENTI

- 2 ½ tazze di semi di coriandolo
- 1 ½ tazze di peperoncini rossi
- ½ tazza di grani di pepe nero
- ¾ tazza di gram dal rosso
- 4 cucchiari di gram dal del Bengala
- ½ cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di curcuma macinata
- 1 piccola manciata di foglie di curry

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola a fondo pesante, arrostite tutti gli ingredienti separatamente, fino a che ciascuno abbia emanato un forte aroma.
Mettete tutti gli ingredienti in un tritatutto elettrico e tritate fino ad ottenere una polvere fine. Conservate in un contenitore a chiusura ermetica.