

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Raita di patate

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di yogurt
- 2-3 patate bollite
- ½ cucchiaino di polvere di cumino tostato
- sale grosso a piacere
- polvere di peperoncino rosso a piacere
- foglie di coriandolo tritate finemente
- 1-2 peperoncini verdi tritati (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le patate in piccoli pezzi. Montare il yogurt con acqua fino a che sia morbido. Aggiungere il sale, la polvere di peperoncino, i peperoncini verdi, il sale grosso, l'asafetida e la polvere di cumino, quindi mescolare bene. Ora aggiungere le patate. Guarnire con coriandolo.

NOTE

Consiglio: se volete ottenere un gusto più ricco friggete le patate in olio fino a doratura.