

SECONDI PIATTI

Rajasthani Masala Dal

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di Urad (lenticchie nere) Dal
- 1 tazza di Rajmah
- 2 cipolle di medie dimensioni tritate
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 3 peperoncini verdi tritati
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero e aglio
- ½ cucchiaino di polvere di curcuma
- ½ cucchiaino di polvere di peperoncino rosso
- ½ cucchiaino di Garam Masala
- 8 tazze d'acqua
- ½ tazza di burro chiarificato
- sale a piacere
- un pugno di foglie di coriandolo.

PREPARAZIONE

1 Immergere l'urad e il rajmah in acqua per 6-7 ore. In una pentola a pressione mettere entrambi i dals con la cipolla, lo zenzero, l'aglio, le spezie e l'acqua e cuocere fino a che il preparato sia tenero.

In una casseruola soffriggere la passata di pomodoro con il burro chiarificato e quindi aggiungere il dal cotto, il peperoncino macinato, le foglie di coriandolo e sobbollire fino a che siano ben amalgamati, mescolare e servire caldo.

NOTE

Servire con batis. Per il Batui vedere la ricetta Dal Bati.