

PRIMI PIATTI

Ravioli di ravanello

LUOGO: [Asia](#) / [Bangladesh](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 ½ tazza di ravanelli grattugiati finemente
- un pugno di foglie di ravanello affettate
- un pugno di coriandolo affettato
- 2 peperoncini verdi sminuzzati
- un pezzo di zenzero da 1
5 cm sminuzzato
- 1 cucchiaio di semi di melograno schiacciati
- 1 cucchiaino di garam masala
- polvere di peperoncino a piacere
- burro liquefatto ottenuto da latte di bufala
oppure olio
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare insieme il sale e la farina e impastare con il burro liquefatto ottenuto da latte di

bufala, quindi aggiungere abbastanza acqua per creare una pasta soda.

Miscelare i rimanenti ingredienti insieme e lasciar riposare. Dividere la pasta in palline della grandezza di un limone e stendere ogni palla in una forma rotonda e distribuirci sopra il preparato con i ravanelli.

Quindi coprire con un altro strato di pasta e sigillare le estremità dolcemente e spargere un po' di farina e arrotolare i ravioli rendendoli il più piccolo possibile.

Ungere una casseruola da frittura con il burro liquefatto ottenuto da latte di bufala e disporvi sopra i ravioli (parota), quando sono cotti da una parte voltarli dall'altra aggiungendo dell'altro burro liquefatto ottenuto da latte di bufala e friggerli completamente finché entrambi i lati diventino dorati.

Servire fumanti con un cucchiaino di burro e una ciotola di caglio.