

PRIMI PIATTI

## Riso al tamarindo

LUOGO: Asia / India

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



### INGREDIENTI

- 350gr di riso
- 6 peperoncini rossi interi
- 1 cucchiaino di semi di mostarda
- ¼ tazza di noccioline tostate
- 10-12 foglie di curry
- 1 cucchiaino di zenzero
- 3 cucchiaini di polpa di tamarindo
- ¼ cucchiaino di assafetida
- 2 cucchiaini di ceci tagliati (Chana dal)
- 3 cucchiaini di semi di sesamo (facoltativi)
- 2 cucchiaini di fagioli neri tagliati (Urad dal)
- ½ cucchiaino di polvere di curcuma
- 3 cucchiaini d'olio
- sale a piacere.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare e mettere a bagno il riso in acqua per ½ ora. Scolare e cuocere il riso in abbondante

acqua bollente, quando è pronto scolarlo e disporlo su di un piatto cospargendolo di un goccio d'olio e mescolandolo un po'.

Mettere da parte 2 peperoncini rossi per farli arrostiti e tritare finemente lo zenzero.

Scaldare 2 cucchiaini d'olio e aggiungere 4 peperoncini rossi, semi di mostarda, chana dal e urad dal. Saltare per 2-3 minuti fino a che i dals diventino bruni. Aggiungere la polvere di curcuma, l'asafetida, le foglie di curry, le noccioline tostate, lo zenzero tritato e mescolare e cuocere per ½ minuto.

Aggiungere la polpa di tamarindo e il sale e cuocere per qualche minuto. Tostare i semi di sesamo e macinarli grossolanamente con 2 peperoncini rossi. Incorporare il preparato secco e il preparato di tamarindo al riso. Miscelare bene e servire caldo.