

PRIMI PIATTI

Riso Korma

LUOGO: Asia / India

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



PASTA OTTENUTA TRITANDO QUESTI

INGREDIENTI PER IL KORMA

3 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di pasta di zenzero

2 cardamomi

1 cucchiaio di anacardi

1 cucchiaio di semi di cumino.

PER LA COTTURA

1 cucchiaio di burro chiarificato

PREPARAZIONE

1 Per il riso: Scaldare il burro chiarificato e friggere le foglie di alloro, la cannella, i cardamomi e i chiodi di garofano per ½ minuto. Aggiungere il riso, la polvere di curcuma, il sale e 4 o 5 tazze di acqua e cuocere.

Per il Korma: Scaldare il burro chiarificato in una padella e cuocere le cipolle fino a che diventino rosa chiaro. Aggiungere la polvere di semi di coriandolo e cumino, la pasta di zenzero e aglio e la polvere di peperoncino e cuocere per 1 minuto. Ora aggiungere a questo preparato i pomodori e cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere i germogli di moong, ¼ tazza di acqua, lo zucchero e il sale e cuocere per qualche minuto. In un'altra padella miscelare il latte, la panna e la pasta macinata di cardamomi, anacardi e semi di papavero e aggiungere questo preparato al korma e cuocere per qualche minuto.

Come procedere: Mettere 1 cucchiaio di burro chiarificato sul fondo di una ciotola da forno e formare piani alternati di riso e korma iniziando e finendo con il riso.

Coprire ed infornare per 30 minuti a 230°C.

Appena prima di servire, girare il composto a testa in giù su di un piatto da portata e servire caldo.