

SALSE E SUGHI

Salsa Pokara

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TAMARINDO polpa - 100 gr
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in polvere - ¼ cucchiaini da tè
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè
ACQUA ½ tazze

PREPARAZIONE

1 Immergete il tamarindo in acqua calda per circa 1 ora. Scolate il tamarindo e macinatelo in un mortaio con il pestello.

Se fosse già macinato, schiacciatelo solamente e miscelatelo agli altri ingredienti.