

SECONDI PIATTI

Shami kabob

LUOGO: *Asia / India*

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



PREPARAZIONE

- 1 Rosolate leggermente nel burro la cipolla, l'aglio, il chili, lo zenzero e le erbe. Unite il sale, la curcuma e dopo avere ben mescolato, i pomodori. Dopo aver cotto a calore piuttosto sostenuto per alcuni minuti, aggiungete la carne, i piselli e, dopo 5 minuti, l'acqua. Portate a bollire, diminuite la fiamma e cuocete dolcemente per 40-50 minuti. Insaporite con il succo di limone e il garam-masala, mescolate, schiacciate bene la carne; togliete dal fuoco, lasciate raffreddare, schiacciate ancora e con l'impasto così ottenuto formare crocchette di grossezza conveniente. Preparate la pastella mescolando la farina di piselli, il latte e il sale. Rivestitene le crocchette e friggetele in poco olio, a calore medio, finché sono ben dorate e croccanti. Passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso. Servite calde con a parte gli spicchi di limone o una ciotolina di chutney.