

SALSE E SUGHI

## Bafat Masala

LUOGO: *Asia / India*

DIFFICOLTÀ: *molto bassa*   PREPARAZIONE: *5 min*   COSTO: *medio*   REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un Bafat è un curry caldo e speziato tipico dell'area del Mangalore. Una volta preparato, lo potrete utilizzare per un'innumerabile quantità di piatti. Conservatelo in un contenitore a chiusura ermetica e in un luogo asciutto e ne avrete sempre a disposizione per la prossima ricetta.

Particolarmente adatto per i piatti di pesce e carne, non vi impressionate della quantità di peperoncino utilizzata perchè il peperoncino usato non è così piccante, se lo trovate l'ideale sarebbe il peperoncino del Kashmir che viene usato perlopiù per il suo colore.

### INGREDIENTI

PEPERONCINO IN POLVERE ½ tazze  
SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola  
SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tavola  
SEMI DI SENAPE marrone - 1 cucchiaino da tavola  
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tavola  
PEPE DI SICHUAN 1 cucchiaino da tavola  
PEPE IN GRANI 4 cucchiaini da tè  
AGLIO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè  
ZENZERO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè  
NIGELLA 2 cucchiaini da tè  
NOCE MOSCATA in polvere - 1 cucchiaino da tè  
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè  
CANNELLA pezzetto - 1  
ANICE STELLATO pezzi - 6

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite i semi di coriandolo, quelli di cumino, i semi di senape marrone, il pepe di Sichuan, il pepe nero in grani, la nigella, i chiodi di garofano, il pezzetto di cannella e l'anice stellato nel contenitore di un macinino.

Macinate bene fino ad ottenere una polvere fine.







**2** Setacciate la polvere ottenuta e ripassate nel macinino i granelli più grossi.



**3** Una volta tritato tutto, aggiungete le spezie restanti ovvero il peperoncino, la curcuma, l'aglio in polvere, lo zenzero in polvere e la noce moscata in polvere.

Mescolate bene ed il masala è pronto.



