

SALSE E SUGHI

Goda Masala

LUOGO: *Asia / India*

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



Il goda masala è un mix di spezie unico! Un mix di semi, spezie dolci e noce di cocco, è veramente facile da realizzare. Originario della regione Maharashtra dell'India centrale, viene utilizzato in moltissimi piatti tipici.

Noi vi consigliamo di provare ad utilizzarlo anche in piatti più vicini alla nostra cultura gastronomica, sicuramente ne guadagneranno in sapore e aroma.

INGREDIENTI

SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola

COCCO DISIDRATATO 2 cucchiaini da tavola

PEPE BIANCO in grani - 1 cucchiaino da tavola

SEMI DI SESAMO 4 cucchiaini da tè

PEPERONCINO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè

SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

CANNELLA 1 stecca

MACIS pezzi - 6

ALLORO secco - 8 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel macinino il macis, la stecca di cannella in pezzi e le foglie di alloro. Macinate tutto finemente.



2 Aggiungete, successivamente, il coriandolo, il pepe bianco in grani, il cocco rapé, il sesamo, il cumino, i chiodi di garofano e macinate nuovamente.





3 Ora, setacciate la polvere ottenuta e rimettete nel tritatutto i grani più grossi rimasti nel

setaccio.

Continuate in questo modo fino a che tutti gli ingredienti risultino macinati molto finemente.



4 Aggiungete, infine, alla polvere ottenuta il peperoncino in polvere e mescolate.

