

ANTIPASTI E SNACK

Samosa

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *8 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 15 MINUTI DI RIPOSO*



Le **samosa** sono un piatto tipico della cucina indiana, apprezzate per il loro ripieno speziato e la croccantezza della pasta fritta. Questi deliziosi fagottini, ripieni di patate, piselli e spezie, sono perfetti come antipasto, snack o street food.

Scopriamo di più su questo piatto che ha ormai conquistato tutto il mondo con il suo sapore sfizioso.

Le samosa sono dei croccanti scrigni di **pasta per samosa**, solitamente preparata con farina, acqua e un pizzico di sale. La pasta deve essere sottile e croccante. Il ripieno delle samosa classiche è a base

di patate bollite, piselli e una miscela di spezie come cumino, coriandolo, garam masala, curcuma e peperoncino.

Le spezie sono fondamentali per la tradizione culinaria indiana, quindi anche le samosa ne abbondano. Infine, le samosa vengono tradizionalmente fritte fino a doratura, ma possono anche essere cotte al forno per una versione più leggera.

Ti va di cucinare le samosa insieme a noi? Iniziamo!

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLE SAMOSA

FARINA 00 250 gr
ACQUA 100 ml
OLIO DI SEMI 50 ml
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FARCIA DELLE SAMOSA

PATATE 400 gr
PISELLI 100 gr
SPICCHI DI AGLIO 2
CIPOLLA circa mezza -
CUMINO 1 cucchiaino da tavola
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
GARAM MASALA 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER FRIGGERE LE SAMOSA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 400 ml

COME SI FA L'IMPASTO PER LE SAMOSA

- 1 Lessa le patate in abbondante acqua salata per circa 40 minuti, quando sono cotte pelale e tagliale a pezzetti. Lessa in acqua salata anche i pisellini e scolali. Trita finemente uno spicchio d'aglio e mezza cipolla.







2 Scalda un filo d'olio in padella e unisci l'aglio e la cipolla con lo zenzero e il cumino. Lascia insaporire qualche minuto e aggiungi il garam masala e il peperoncino.

Unisci anche le patate, cuoci a fiamma moderata per 7-8 minuti e infine aggiungi i piselli.

Fai insaporire a fiamma vivace per un paio di minuti, poi togli dal fuoco e lascia raffreddare.







COME SI FA L'IMPASTO PER LE SAMOSA

- 1 Adesso prepara l'impasto: versa la farina in una ciotola e aggiungi il sale, unisci anche l'olio e poi l'acqua a filo facendo amalgamare gli ingredienti con una mano.





- 2 Lavora il panetto su una spianatoia infarinata fino a quando l'impasto non risulta liscio ed elastico. Copri e lascia riposare per almeno 15 minuti.





COME SI FANNO LE SAMOSA

- 1 Dividi l'impasto in 4 parti e forma quattro dischi abbastanza sottili. Taglia ogni disco a metà.





2 Inumidisci la parte liscia di ogni semicerchio e richiudila su se stessa, prima in un verso e

poi nell'altro, fino a formare un cono. Farcisci i coni con il ripieno ormai freddo e richiudi la base con le dita.







3 Metti a scaldare tre dita d'olio di semi d'arachide in un pentolino e, quando è ben caldo, tuffa i samosa nell'olio bollente.

Cuocili su entrambi i lati per qualche minuto e, quando sono ben dorati, toglili dal fuoco e riponili su carta assorbente.

Ora puoi servire i tuoi samosa belli caldi!



