

SALSE E SUGHI

Tandoori masala

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il tandoori masala è un mix di spezie particolarmente utilizzato ed apprezzato in India e Pakistan. Si vi capitasse di fare un tour gastronomico tra il nord dell'India ed il Pakistan trovereste sicuramente una varietà pressoché illimitata di tandoori masala.

Ovviamente non avete bisogno di un viaggio così impegnativo per avere un tandoori masala ben fatto, al contrario potrete averne uno a casa vostra in pochi minuti e potrete personalizzarlo secondo i vostri gusti aumentando o diminuendo alcune spezie.

INGREDIENTI

SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola
SEMI DI CUMINO 3 cucchiaini da tavola
PAPRICA in polvere - 1 cucchiaino da tavola
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
SALE 2 cucchiaini da tè
PEPE DI SICHUAN 2 cucchiaini da tè
MANGO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiaini da tè
CANNELLA pezzo di 3 cm - 1
MACIS pezzi - 4

PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti i semi nel contenitore di un macinino: i semi di coriandolo, i semi di cumino, il pepe di Sichuan, i chiodi di garofano, la stecca di cannella ed il macis.

Macinate tutto finemente.





- 2 Setacciate la polvere ottenuta e ripassate nel tritatutto i grani più grossi che rimarranno nel setaccio.



3 Ora unite alla polvere ottenuta la paprica, lo zenzero in polvere, il sale ed il mango in polvere. Mescolate bene e il masala è pronto.



