

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Aloo mattar

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Che meraviglia questo piatto indiano, il suo nome è **aloo mattar** che significa in realtà patate e piselli. Certo, il suo sapore è decisamente diverso da un classico connubio tra questi due ingredienti perché la presenza di spezie e curry lo rende molto profumato e dai tratti etnici. Provate questa ricetta semplice da fare e molto interessante e vedrete che bontà! Se cercate altre ricette che prevedano del curry, ecco allora che vi andiamo a proporre le [carote al curry](#), proprio buone!

## INGREDIENTI

PATATE 50 gr  
PISELLI freschi - 500 gr  
YOGURT 1 tazza  
BURRO 200 gr  
CURCUMA MACINATA 7 gr  
CORIANDOLO IN POLVERE 15 gr  
CHILLI IN POLVERE 7 gr  
ZENZERO IN POLVERE 2 gr  
CUMINO in polvere - 2 gr  
POMODORI 500 gr

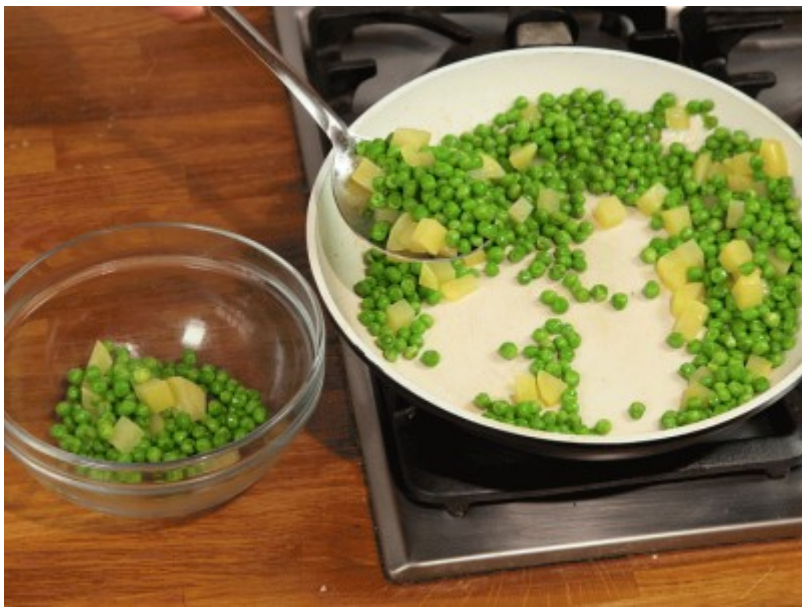
# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del aloo mattar per prima cosa pelate le patate, tagliatele a pezzetti; sgusciate i piselli.

Fondete una piccola parte del burro in una padella e soffriggetevi per qualche minuto piselli e patate.



**2** Trasferiteli in un piatto o in una ciotola e teneteli da parte.



3 Nel burro rimasto in padella soffriggete per qualche minuto le spezie, salando a piacere.



4 Tagliate a piccoli pezzi i pomodori e versateli nella padella, unendo le patate e i piselli messi da parte.



5 Cuocete il tutto fino a che gli ingredienti risultino teneri, quindi aggiungete lo yogurt.



6 Tenete il piatto in caldo fino al momento di servire.

CONSIGLIO