

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Aloo mattar

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! Viaggiare a tavola è bellissimo e bisognerebbe sempre fare nuove scoperte provando nuovi piatti particolari. Se cercate altre ricette che prevedano del curry poi, ecco allora che vi andiamo a proporre le [carote al curry](#), proprio buone e molto semplici da fare!

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

Me ne è avanzata una porzione, potrei mangiarla anche il giorno dopo?

Sì certamente, sarà proprio buona!

Posso utilizzare anche lo yogurt greco?

Decisamente sì!