

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote e piselli all'indiana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 6 porri affettati sottili
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di erbe fresche tritate
- 1 cucchiaino di garam-masala
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- ½ cucchiaino di chili in polvere
- 250 g di carote
- 1 tazza di piselli freschi sgusciati
- 2 cucchiaini di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolate per parecchi minuti i porri e le erbe nel burro. Unite il garam-masala, il sale, la curcuma, il chili; mescolate e lasciate tutto su un fuoco molto dolce. Intanto raschiare le carote e tagliatele a piccoli pezzi. Mettetele nella casseruola giù sul fuoco, fate soffriggere qualche minuto a fiamma un po' sostenuta, poi coprite e cuocete a calore medio per 15

minuti circa.

- 2 Aggiungete i piselli, coprite di nuovo, diminuite la fiamma e continuate la cottura finché tutto è tenero. Pochi minuti prima di togliere dal fuoco insaporite con succo di limone. Servite caldo.