

PRIMI PIATTI

Chaler

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

- 1 ¼ tazza di farina di frumento
- 1 cucchiaino di caglio
- 1 cipolla
- 1 tazza di riso soffiato
- ½ cucchiaino di polvere di peperoncino rosso
- ½ cucchiaino polvere di cumino
- 2 peperoncini verdi
- 2 cucchiai burro liquefatto ottenuto da latte di bufala/burro
- olio per frittura
- 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina insieme al sale e lavorare fino ad ottenere un impasto soffice aggiungendo il caglio, 2 cucchiai di burro liquefatto ottenuto da latte di bufala e mezza

tazza d'acqua.

Coprire con un canovaccio e far riposare per ½ ora. Impastare nuovamente e dividerla in 4 porzioni uguali e creare delle palline.

Tritare la cipolla, i peperoncini verdi e miscelare il tutto al riso cotto con la polvere di peperoncino rosso, polvere di cumino e sale.

Svolgere ciascuna palla in un disco, disporre il riso come ripieno e avvolgerlo creando una palla. Ora svolgere questa palla in un disco ancora più grande usando un mattarello.

Disporre questa frittella in una casseruola profonda per frittura dopo averla scaldata e dopo averla girata una volta ungerla con un po' d'olio.

Poi girarla nuovamente e ungerla nuovamente con un altro po' d'olio sull'altro lato e cuocere fino a che entrambi i lati siano cotti bene.

Servire caldo con caglio fresco o salamoia.