

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagioli rossi al garam māsala

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *180 min*    COTTURA: *150 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

- FAGIOLI ROSSI 2 tazze
- GARAM MASALA 1 cucchiaino da tè
- ZENZERO 2 cm
- ACQUA 3 l
- CIPOLLE tritata - 1 tazza
- POMODORI tritati - 3
- SALE 1 cucchiaino da tavola
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ¼ tazze
- CORIANDOLO fresco, per guarnire -

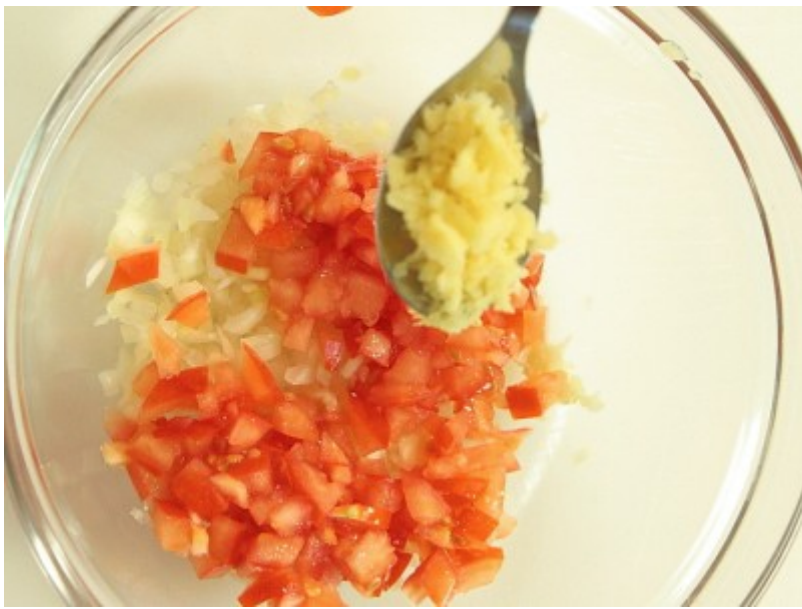
## PREPARAZIONE

**1** Lavate i fagioli e bolliteli per 2-3 ore o ½ ora in una pentola a pressione.



**2** Nel frattempo preparate il masala con le cipolle, l'aglio, lo zenzero e il pomodoro come per pollo al curry.





- 3 Aggiungete questo masala ai fagioli e cuocete ancora fino a quando quasi tutto il liquido si sia asciugato e i fagioli siano soffici e completamente cotti.



4 Guarnite con foglie di coriandolo e servite.