

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di grano e paneer

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di grani di grano dolce
- 1 tazza di paneer a cubetti
- 1 cipolla tritata
- 2 peperoncini verdi tritati finemente
- ¼ cucchiaino di polvere di curcuma
- ½ cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di coriandolo tritato
- 2 cucchiaini d'olio
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio e cuocere la cipolla e i peperoncini verdi. Aggiungere il grano dolce, il paneer, la curcuma e dell'acqua. Scaldare fino a che il grano sia cotto, quindi aggiungere il coriandolo. Rimuovere dal fuoco e tenere da parte. Servire caldo.