

SECONDI PIATTI

Kadai Paneer

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

500gr paneer (un particolare formaggio fresco)

100gr peperoni

2 cucchiaini di semi di coriandolo

5 peperoncini rossi interi

$\frac{3}{4}$ cucchiaini di kastoori methi (foglie di fieno greco secche)

2 peperoncini verdi tritati

2 cucchiaini di zenzero tritato

4 pomodori tritati

2 cucchiai di coriandolo tritato

3 cucchiai di burro chiarificato o olio

sale a piacere.

PER LA PASTA

6 spicchi d'aglio miscelati con un po' d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Affettare il paneer e i peperoni in strisce lunghe. Macinare i semi di coriandolo e i peperoncini rossi insieme. Scaldare il burro chiarificato (olio) in una padella, aggiungere la pasta d'aglio e cuocere a fuoco lento per qualche secondo. Aggiungere il peperone e le spezie tritate e cuocerle a fiamma bassa per 1 minuto. Aggiungere i peperoncini verdi, lo zenzero e cuocere ancora per qualche secondo. Aggiungere i pomdori e cuocere fino a che l'olio (burro chiarificato) non venga in superficie. Aggiungere il kastoori (foglie di fieno greco secco) methi e sale e cuocere ancora per qualche secondo. Alla fine, aggiungere il paneer affettato e cuocere per qualche minuto. Cospargere e servire caldo.

NOTE

Un piatto tipico del nord-india fatto di paneer e peperoni