

PRIMI PIATTI

Khichuri

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- ½ kg di riso
- ½ kg di moong dal (Dal giallo)
- 3 bastoncini di cannella
- 5 cardamomi verdi
- 5 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 foglie di alloro
- ½ cucchiaino di zenzero tritato finemente
- 2 peperoncini verdi
- 1 ½ cucchiaino di polvere di curcuma
- 2 patate bollite e tritate (facoltativo)
- ½ tazza di piselli verdi
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di burro chiarificato.

PREPARAZIONE

1 Lavare ed asciugare il dal. Dopo averlo asciugato, tostare fino a che non emetta il suo aroma. Non arrostarlo troppo. Metterlo da parte a raffreddare.

Lavare il riso e metterlo da parte ad asciugare in un colino per 30-45 minuti.

Scaldare il burro chiarificato in una padella profonda, aggiungere le foglie di alloro, il cumino, i chiodi di garofano, i cardamomi e i pezzi di cannella.

Una volta che i semi iniziano a scoppiettare, aggiungere lo zenzero. Saltare per uno o due minuti. Aggiungere il riso e saltare per 4-5 minuti. Ora aggiungere il dal arrostito insieme alla polvere di curcuma e dell'acqua calda. Il livello dell'acqua deve essere giusto 2 cm superiore al livello del dal e del riso. Ora aggiungere le patate bollite, il sale, lo zucchero e i piselli verdi.

Saltare fino a che il khichuri diventino di una consistenza cremosa. Quando il khichuri è tenero, aggiungere i peperoncini verdi e un pizzico di garam masala, cospargere di burro chiarificato e servire caldo.

Servire con yogurt

NOTE