

SECONDI PIATTI

Makhni Dal

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 1 ½ tazza di Sabut (lenticchie nere) Urad
- ½ tazza di Rajma (fagioli rossi)
- ¼ tazza di chana (bengal gram dal) Dal
- 10 tazze d'acqua
- 1 pomodoro tritato
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla tritata
- ½ cucchiaino di asafetida
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero
- 1 cucchiaino di pasta d'aglio
- 2 cucchiaini di burro
- ½ cucchiaino di garam masala
- sale e polvere di peperoncino rosso a piacere.

PREPARAZIONE

1 Purlire e lavare l'Urad, Chana e Rajma. Mettere il dal e i fagioli in una pentola a pressione e aggiungere l'acqua, lo zenzero, il pomodoro, l'aglio, il sale e la polvere di peperoncino rosso.

Mettere la pentola sul fuoco alto e cuocere per 1 ora.

Non far fuoriuscire il vapore e lasciar che si raffreddi gradualmente. In una padella friggere le cipolle con $\frac{3}{4}$ del burro fino a doratura.

Aggiungere il concentrato di pomodoro fino a che il burro si separa. Ora metter l'Hing (asafetida) e il garam masala. Friggere per un altro minuto e versare il preparato nel dal.

Appena prima di servire aggiungere il burro rimanente al dal.

Servire con chapati o naan

NOTE