

PRIMI PIATTI

Moola parota (Ravioli di ravanello)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 tazze di farina
1 ½ tazza di ravanelli grattugiati finemente
un pugno di foglie di ravanello affettate
un pugno di coriandolo affettato
2 peperoncini verdi sminuzzati
un pezzo di zenzero da 1
5 cm sminuzzato
1 cucchiaio di semi di melograno schiacciati
1 cucchiaino di garam masala
polvere di peperoncino a piacere
burro liquefatto ottenuto da latte di bufala
oppure olio
sale a piacere.

PREPARAZIONE

1 Miscelare insieme il sale e la farina e impastare con il burro liquefatto ottenuto da latte di

bufala, quindi aggiungere abbastanza acqua per creare una pasta soda.

Miscelare i rimanenti ingredienti insieme e lasciar riposare. Dividere la pasta in palline della grandezza di un limone e stendere ogni palla in una forma rotonda e distribuirci sopra il preparato con i ravanelli.

Quindi coprire con un altro strato di pasta e sigillare le estremità dolcemente e spargere un po' di farina e arrotolare i ravioli rendendoli il più piccolo possibile.

Ungere una casseruola da frittura con il burro liquefatto ottenuto da latte di bufala e disporvi sopra i ravioli (parota), quando sono cotti da una parte voltarli dall'altra aggiungendo dell'altro burro liquefatto ottenuto da latte di bufala e friggerli completamente finché entrambi i lati diventino dorati.

Servire fumanti con un cucchiaino di burro e una ciotola di caglio.