

ANTIPASTI E SNACK

## Murukku

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



### INGREDIENTI

500 g di farina di riso fine  
5 cucchiaini di farina di piselli  
5 cucchiaini di burro  
1 cucchiaino di semi di cumino  
sale a piacere (1 cucchiaino)  
acqua per un impasto soffice  
olio per frittura.

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina di riso, la farina di piselli, i semi di cumino ed il sale.  
Ammorbidire il burro e incorporarlo nel preparato per creare un impasto friabile.  
Aggiungere acqua in piccole quantità e impastare fino a creare una pasta soffice.  
Assicurarsi che non ci siano bolle d'aria. Avvolgere la sfoglia di impasto in un foglio di pellicola e lasciar riposare per 10/15 minuti.  
Usare l'attrezzo per fare i murukku o una ordinario cono da pasticceria, inserirci della pasta e, schiacciando il cono, creare come dei biscotti come delle decorazioni di forma

circolare o a spirale.

Fare le spirali prima su di un foglio pulito di carta da cucina.

Scaldare l'olio a fuoco medio-alto. Usare una quantità sufficiente di olio per sommergere tutti i murukkus senza che si tocchino l'un con l'altro. Trasferire accuratamente i murukkus nell'olio caldo.

Friggere fino a doratura. Prestare attenzione dal momento che i semi di cumino potrebbero bruciare all'interno dei murukkus, facendo schizzare l'olio. Togliere dall'olio con un cucchiaino bucato e disporli su di un foglio di carta da cucina per far colare l'olio in eccesso. Lasciar raffreddare. Si conserveranno per qualche giorno in un contenitore secco.