

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di farina di Singhara fritto

LUOGO: Asia / India

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



PER L'IMPASTO

- 1 tazza di farina di Singhara (farina di castagne)
- 1 cucchiaio d'olio
- 2 cucchiaini di semi di origano (Ajwan)
- ¼ tazza di foglie di coriandolo
- ¼ tazza di spinaci tritati
- ¼ tazza di patate lessate e schiacciate
- 2 peperoncini verdi tritati
- 1 cucchiaio di polvere di peperoncini rossi
- sale a piacere
- acqua per impastare
- olio per la frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti per bene (eccetto l'olio per la frittura) nella farina di

castagne. Aggiungere l'acqua poco alla volta e fare un piccolo puri nelle vostre mani.

Scaldare l'olio in una padella per friggere e friggere il puri fino a doratura.

Ripetere questo con il resto della farina e ricordate di fare il puris sul palmo della vostra mano.

NOTE

Consiglio: Questa farina non è come la normale farina quindi non aggiungete troppa acqua. Dopo avere miscelato gli ingredienti prendete un po' di impasto, aggiungete dell'acqua così da fare una piccola palla impastata, prendetela nel palmo della vostra mano e fatene un puri e friggetelo. Servire con yogurt o sottaceti, può essere servito anche con Aloo ki sabji .