

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pane di farina e spinaci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



## INGREDIENTI

- 200gr di maida (farina comune)
- 200gr di besan (farina di ceci)
- 100gr di spinaci e foglie di coriandolo puliti e tritati
- 4 cipolle verdi tritate
- 1 cucchiaio di semi di melograno
- 4 peperoncini verdi
- sale a piacere
- olio / burro chiarificato per i parantha.

## PREPARAZIONE

- 1 Setacciare insieme le due farine e il sale, incorporare il resto degli ingredienti e aggiungere acqua sufficiente per formare un impasto.  
Dividere l'impasto in due palle e stendere ciascuna in un chapati spesso e rotondo. Metterci sopra il burro chiarificato e piegare il chapati a formare un quadrato. Ora

cuocere su una griglia con del burro chiarificato il chapati fino a che sia dorato e servirlo caldo.