

SECONDI PIATTI

Paneer Pasanda

LUOGO: *Asia / India*

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



6 spicchi d'aglio

½ cucchiaino di zenzero

1 cucchiaino di acqua.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il paneer in piccoli cubetti. Bollire le cipolle con $\frac{3}{4}$ d'acqua. Quando sono cotte, frullare in un mixer insieme agli anacardi. Scaldare il burro chiarificato e friggere i cardamomi, i chiodi di garofano, la cannella e le foglie di alloro per $\frac{1}{2}$ minuto. Aggiungere la pasta tritata e friggere per 1 minuto.

Aggiungere le cipolle frullate con gli anacardi e i peperoncini verdi e friggere per un pochino.

Tritare il peperoncino rosso e i semi di coriandolo ed aggiungerli alla salsa. Cuocere per altri 5 secondi e togliere la padella dal fuoco.

Montare il yogurt ed aggiungerlo al preparato. Aggiungere il sale e cuocere fino a che il burro chiarificato non venga in superficie. Aggiungere le foglie di coriandolo e cuocere per $\frac{1}{2}$ minuto.

Alla fine aggiungere il paneer e cuocere fino a bollitura.

Servire con parathas caldi

NOTE