

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Parathas fatto di Dal avanzato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

1 tazza di farina integrale
dal avanzato (cotto)

½ tazza di Besan

1 piccola cipolla tritata finemente

½ cucchiaino di zenzero grattugiato

2 peperoncini verdi tritati finemente

foglie di coriandolo tritate finemente

1 cucchiaino di olio

½ cucchiaino di semi di cumino

sale

polvere di peperoncino rosso

garam masala a piacere

burro / olio per cuocere i paratha.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti. Aggiungere acqua a sufficienza o latte per fare un impasto di consistenza giusta per poterlo stendere.
Coprirlo e mettere da parte per 15 minuti.

NOTE