

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate speziate in salsa di tamarindo

LUOGO: Asia / Pakistan

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



## INGREDIENTI

- 1 ½ cucchiaini di pasta di tamarindo
- 2 tazze d'acqua
- 8 piccole patate bollite
- ¼ tazza di olio di mais
- 1 cipolla media affettata finemente
- 2 cucchiaini di zenzero fresco macinato
- 4 spicchi d'aglio sminuzzati
- ½ cucchiaino di peperone rosso essiccato
- ½ cucchiaino di curcuma macinata
- ½ cucchiaino di cardamomo macinato
- ½ cucchiaino di finocchio grattugiato
- ½ cucchiaino di cannella
- ¼ cucchiaino di pepe fresco macinato
- sale

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete la pasta di tamarindo in 1 tazza d'acqua, lasciate riposare per 30 minuti e

scolate.

Bollite le patate fino a che siano appena tenere, fatele raffreddare completamente, quindi sbucciatele. Usando uno spiedino di legno, bucate ciascuna patata in 4 punti.

Scaldare, ora, l'olio in una padella ampia e dal fondo spesso a fuoco medio, aggiungetevi la cipolla e cuocete fino a che quest'ultima sia croccante e leggermente dorata, mescolando continuamente per circa 10 minuti.

Rimuovete la cipolla dalla padella e buttate l'olio nella padella fatta eccezione per 1 cucchiaio. Miscelate per 1 minuto lo zenzero e l'aglio e fatelo soffriggere nell'olio conservato nella padella. Incorporate i pezzetti di peperone essiccati e la curcuma, incorporate 2 cucchiai d'acqua, miscelatevi anche la cipolla.

Aggiungete, ora, le patate, il liquido del tamarindo e i 14 cucchi d'acqua rimanente.

Incorporate il cardamomo, il finocchio, la cannella e il pepe, coprite il tutto e fate sobbollire fino a quando la salsa si sia leggermente addensata (circa 15 minuti). Condite con il sale.