

SECONDI PIATTI

Polpette di montone in salsa

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



finemente

½ cucchiaino di semi di cumino

½ cucchiaino di polvere di peperoncino

rosso

½ cucchiaino di polvere di coriandolo

sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Per i Koftas: Lavare la carne macinata e strizzarla e tritare finemente le foglie di coriandolo e i peperoncini verdi.

Miscelare insieme tutti gli ingredienti fare dei koftas di media grandezza e metterli da parte.

Per la salsa: Tritare finemente le cipolle e i peperoncini verdi e friggerli con i semi di cumino, le foglie di alloro e la pasta di zenzero-aglio fino a doratura.

Macinare i pomodori, i cardamomi, i chiodi di garofano e miscelare con i masalas in polvere, aggiungere il sale a questo preparato e versare tutto insieme alle cipolle e continuare a friggere a fuoco basso.

Versare immediatamente i koftas nella salsa e aspettare fino a che questi rilascino il liquido e quindi, solo se necessario, aggiungere altra acqua e lasciar cuocere i koftas a fuoco lento.

Una volta pronti, rimuovere dal fuoco e servirli guarniti con foglie di coriandolo tritate.