

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Puri fatto di Dal e spezie

LUOGO: Asia / India

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



### INGREDIENTI

- 1 ½ tazza farina comune
- 50gr di Dal di ceci schiacciato
- 1 grossa cipolla tritata
- 2 peperoncini verdi tritati
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- ¼ cucchiaino di semi di cumino
- acqua per impastare
- olio per la frittura
- sale a piacere.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulire, lavare e lasciare immerso per tutta la notte il dal di ceci schiacciato. Il giorno successivo macinare il dal in una pasta fine, aggiungere le cipolle, i peperoncini, la polvere di peperoncino, il sale e i semi di cumino e macinare ancora per 1-2 minuti. Setacciare la farina e aggiungere tutti gli ingredienti macinati e miscelare bene, aggiungere veramente poca acqua per creare un impasto sodo. Impastare bene per 10

minuti fino a che otterrete un impasto morbido ma non coloso.

Dividere questo impasto in palle uguali e stendere ciascuna in un disco che sia un po più spesso dei puris normali.

Scaldare l'olio in una padella fino a che inizi a fumare, prendere un puri e stenderlo nell'olio bollente e si gonfierà nel giro di qualche secondo e inizierà a friggere.

Schiacciare dolcemente il centro del puri nell'olio, questo aiuterà il puri a gonfiarsi. Una volta pronto toglietelo dalla padella e mettetelo su di un foglio di carta assorbente da cucina per scolare l'eccesso di olio e mantenetelo caldo.