

SECONDI PIATTI

Verdura e patate stufate

LUOGO: *Asia / India*

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



PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate. Friggere nel burro chiarificato e scavare il centro.
Miscelare gli ingredienti per il ripieno e farcire le patate con questo preparato.
Ora scaldare il burro chiarificato e friggere la pasta di menta-coriandolo per 2 minuti.
Aggiungere la pasta di cipolla e friggere per altri 3 minuti.
Aggiungere il preparato con il yogurt e friggere ancora fino a che il burro chiarificato non salga in superficie. Aggiungere le patate, un goccio d'acqua e cuocere per qualche minuto.
Alla fine, aggiungere la panna, lo zucchero ed il garam masala.

Servire con parathas caldi

NOTE