

## **INDIA**

### **Frutta fritta (Nimki)**

*dosi per 10 porzioni*

**500 g di farina**

**frutta matura in purea (banana, mango, mela)**

**zucchero**

**grani di cipolla (kalongi)**

**burro chiarificato (ghee)**

**olio per friggere**

**sale**

#### **Preparazione:**

raccogliere sulla spianatoia la farina a fontana; porvi al centro 2 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di grani di cipolla, la purea di frutta e 40 g di burro fuso.

Impastare con le mani, aggiungendo acqua quanto basta ad ottenere una pasta liscia e morbida da stendere con il mattarello a 3 mm di spessore.

Ritagliare poi tutta la pasta a forma di rombi, punzecchiarli con una forchetta e friggerli in abbondante olio caldo.

Servire le frittelle tiepide.

Note: queste frittelle si possono accompagnare con uno sciroppo di caramello nel quale si intingono ancora calde.

## **Gamberi al topinambur (Kachu jhinga)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 kg di gamberi freschi**

**1 kg di topinambur**

**3 cipolle**

**3 grosse patate**

**3 peperoncini verdi**

**zenzero fresco**

**curcuma in polvere**

**olio**

**sale**

### **Preparazione:**

sgusciare i gamberi, lasciando attaccata la testa.

Pelare le patate e i topinambur e tagliarli a dadi.

Tritare le cipolle, mondare i peperoncini, grattugiare lo zenzero, mescolare un cucchiaino raso di sale con la curcuma e spolverare i gamberi con il composto.

Scaldare l'olio in una padella fonda o in un kodai e farvi imbiondire la cipolla, quindi aggiungere le patate, i peperoncini e lo zenzero.

Lasciar cuocere per qualche minuto, poi aggiungere i topinambur e i gamberi.

Mescolare, bagnare con un poco d'acqua calda e finire di cuocere per altri 10 minuti in una padella coperta.

Note: il piatto si serve caldo, accompagnato preferibilmente con riso bianco o pilaf. È possibile realizzare questo piatto sostituendo i topinambur con un peso corrispondente di zucca verde e gialla.

## **Gamberi fritti con pastella (Jhinga pakora)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 kg di gamberi sgusciati**  
**500 g di yogurt naturale**  
**400 g di farina di ceci**  
**pepe macinato**  
**peperoncino piccante in polvere**  
**limone**  
**senape in polvere**  
**olio per friggere**  
**scalogno**  
**sale**

### **Preparazione:**

mettere lo yogurt in una grossa ciotola e setacciarvi sopra la farina, mescolando con una frusta per evitare i grumi.

Stemperarvi anche la senape, il peperoncino, il pepe e il sale.

Trasferire il composto nel frullatore, spremervi un limone, aggiungerne anche la scorza grattugiata, lo scalogno e frullare con l'aggiunta di un po' d'acqua.

Far riposare la pastella in frigorifero per 2 ore, poi tuffarvi i gamberi e friggerli in abbondante olio caldo.

## **Patate e melanzane al curry (Aloo baigan tarkari)**

*dosi per 10 porzioni*

**5 grosse patate**  
**5 grosse melanzane**  
**4 cipolle**  
**aglio**  
**curcuma**  
**peperoncino in polvere**  
**coriandolo in polvere e fresco**  
**cumino in polvere**  
**olio**  
**sale**

### **Preparazione:**

tagliare a pezzi patate e melanzane.

Grattugiare le cipolle, pelare e pestare l'aglio, tritare finemente le foglie di coriandolo.

Con sale e curcuma mescolati salare patate e melanzane.

Scaldare l'olio in una casseruola e far saltare le patate: toglierle e, nello stesso olio, mettere le melanzane.

Amalgamare le cipolle grattugiate, l'aglio, il coriandolo, il cumino e il peperoncino, formando una pasta (se necessario, diluirla con un poco d'acqua).

Versare questa pasta nel grasso di cottura già utilizzato; farla soffriggere per qualche minuto, avendo cura che rimanga fluida (cioè diluendola ancora, se necessario).

Quando la pasta è ben calda, mettere nel recipiente le melanzane e le patate, rimescolare bene, unire un bicchiere d'acqua calda, coprire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere finché le verdure non diventino tenere e la salsa risulti ben densa.

Guarnire con foglie di coriandolo sminuzzate.

## **Pollo al curry (Murgh ka salan)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 pollo (per un peso complessivo di 3 kg circa)**

**300 g di yogurt naturale**

**200 g di burro chiarificato (ghee)**

**2 cipolle**

**aglio**

**coriandolo in polvere**

**curcuma**

**zenzero fresco tritato**

**peperoncino in polvere**

**garam masala**

**sale**

### **Preparazione:**

tagliare il pollo in ottavi e togliere la pelle.

Scaldare in una padella 150 grammi di burro e aggiungere i pezzi di pollo, in modo da formare una doratura uniforme.

Togliere il pollo dalla padella.

Nei rimanenti 50 grammi di burro imbiondire le cipolle e l'aglio finemente tritati.

Miscelare le spezie e aggiungerle (per praticità si può utilizzare della polvere di curry già pronta).

Dopo 1 minuto, unire anche i pezzi di pollo; salare, bagnare con un bicchiere di acqua e aggiungere lo yogurt.

Abbassare il fuoco, coprire e lasciar sobbollire per un'ora circa, o fino a che il pollo sia cotto al punto da staccarsi quasi dalle ossa; servire caldo con la sua salsa.

Note: in alcune ricette, si usa sostituire lo yogurt con latte di cocco oppure con panna; altre ricette prevedono l'uso di mele o di mandorle tritate.

## **Salsa al coriandolo fresco (Harl dhania ki chatni)**

*dosi per 10 porzioni*

**70 g di foglie di coriandolo fresche (senza gambo)**

**1 limone**

**1 peperoncino verde fresco**

**cumino in polvere**

**sale**

**pepe nero**

### **Preparazione:**

lavare, asciugare le foglie di coriandolo e frullarle insieme al succo del limone e a tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere una salsa omogenea e ben amalgamata; se necessario, aggiungere un po' d'acqua.

Note: se non viene utilizzata subito, questa salsa deve essere conservata in frigorifero in un contenitore sigillato.