

CONTORNI

Frittelle di patate speziate

Origine: India

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

1 h 15 min

Ingredienti per 4 persone

Patate farinose grandi	3
Uovo	1
Peperone rosso tritato finemente	1 cucchiaio
Peperone verde tritato finemente	1 cucchiaio
Semi di coriandolo	1 cucchiaino
Miscela di spezie all'indiana	1 cucchiaino
Burro chiarificato (o olio d'oliva)	5 cucchiari
Sale	1 cucchiaino

PER LA SALSA

Pomodori	2
Cipolla	1/4
Aglio	1 spicchio
Zenzero fresco	3 fettine
Miscela di spezie all'indiana	2 cucchiari
Panna	15 cl
Curcuma in polvere	1/2 cucchiaino
Peperoncino in polvere	1 pizzico
Burro chiarificato (o olio d'oliva)	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fate cuocere in forno per circa quindici minuti le patate non pelate, lasciatele intiepidire. Prelevate 250 g di polpa di patate, schiacciate, salate, aggiungete la miscela di spezie all'indiana.

- 2 Mettete i peperoni tritati in una piccola casseruola, copriteli di acqua, portate a ebollizione. Scolate e raffreddate sotto l'acqua corrente fredda. Sgocciolate i peperoni e aggiungeteli alle patate.
- 3 Preparete la salsa: mondate e tritate fine la cipolla e l'aglio. Portate a ebollizione una casseruola di acqua, sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli grossolanamente.
- 4 Scaldate in un wok o in una padella larga la materia grassa prevista per la salsa, aggiungete la cipolla, l'aglio, lo zenzero e la miscela di spezie. Mescolate a fuoco dolce per due o tre minuti.
- 5 A questo punto aggiungete i pomodori, la panna, la curcuma e il peperoncino; salate e pepate. Fate cuocere a fuoco dolce due o tre minuti. Nel frattempo modellate otto frittelle con la preparazione di patate.
- 6 Scaldate il grasso in una padella e fatevi dorare le frittelle a fuoco vivace per tre o quattro minuti. Devono essere ben dorate.
- 7 Quando la salsa è cotta assaggiatela ed eventualmente salatela; versatela in un piatto di servizio caldo, posatevi sopra le frittelle, cospargete di semi di coriandolo e servite.
- 8 Queste frittelle possono accompagnare un piatto di carne o di pesce oppure costituire un piatto unico vegetariano.