



## *Paneer Korma*

### **Ingredienti per 6 persone**

Una cipolla  
50 gr anacardi frullati con 70 gr di latte.  
Sale q.b  
Pepe bianco  
200 cl latte  
400 cl. Panna  
Alcuni pistilli di zafferano  
500 gr di paneer a cubetti di circa 1,5 cm per lato.

### **Procedimento:**

#### **Per la salsa:**

Soffriggere la cipolla .aggiungere il latte e la panna , gli anacardi frullati e lo zafferano con il latte di infusione.  
Cuocere per 10 minuti.  
Aggiungere il pepe ed il sale che necessita.

#### **Per il paneer:**

Bollire 3 litri di latte e mezzo litro di panna.  
Ad ebollizione aggiungere 150 gr di aceto bianco.  
Filtrare il composto in una stammina e metterlo in uno stampo in pressione per circa due ore.  
Conservare in frigorifero immerso in acqua .

#### **Finale:**

Tagliare il paneer a cubetti di circa 1,5 cm per lato ed unirlo alla salsa.  
Insaporire per due o tre minuti a fuoco tenue.  
Servire caldo accompagnato da riso bollito decorato con anacardi .