



Mushrooms Matter

Ingredienti per 4 persone

Una cipolla
Funghi misti tra champignons e porcini o chiodini o gallinacci 600 gr.
Piselli freschi 100 gr.
Un cucchiaino di olio di semi
Un cucchiaino raso da caffè di cumino intero
20 cl. pomodoro passata
Un cucchiaino di curcuma in polvere
15 gr. zucchero
Sale q.b
1 cucchiaino di Geera powder(polvere di cumino)
10 gr. di zenzero tritato finemente
1 cucchiaino di Garam Masala (misto spezie indiane)
Due pizzichi di fienogreco
1/2 pomodoro fresco

Procedimento:

Tostare nell'olio i semi di cumino, aggiungere la cipolla tritata e lasciare appassire per circa 5/6 min a fuoco tenue. Aggiungere le spezie, i funghi ed i piselli. Lasciare insaporire a fuoco medio per circa 8 minuti. Aggiungere il pomodoro fresco e la passata . Portare il tutto a bollire e controllare di sale. Servire ben caldo cosperso di fienogreco tritato.

Questo piatto è tipico soprattutto delle regioni montuose. Essendo anche una preparazione vegetariana, è piuttosto facile ritrovarlo in regioni come l'Uttar Pradesh, alle pendici dell'Himalaia, regione forte di una tradizione vegetariana e vegant.

Viene preparato nelle occasioni speciali e per i matrimoni.