



Raita

Ingredienti per 4 persone

250 gr. Patate
250 gr. Yogurt bianco
Un cucchiaino raso da caffè di semi di cumino intero
15 gr. zucchero
Sale q.b

Procedimento:

Tagliare le patate già bollite a cubetti di circa un cm per lato.
Tostare leggermente in padella i semi di cumino e successivamente pestarli in un mortaio.
Aggiungere la polvere di cumino e lo zucchero allo yogurt rimestando, quindi unire alle patate.
Per una versione estiva si possono sostituire le patate con i cetrioli freschi.
Servire guarnito con un po' di coriandolo fresco , pomodoro a cubetti e paprica dolce.