

COZINHA INDIANA

ALOO TIKKI

O Aloo Tikki é uma preparação típica do norte da Índia. Pode ser encontrado em barracas de comida de rua em Delhi e nos arredores. É uma mistura de purê de batatas com especiarias, que depois é frita, para que o exterior fique crocante. Geralmente é servido com saunth e com um chutney de menta e coentro, mas em lugares como Mumbai é acompanhado por um curry picante e uma grande variedade de chutneys. Além desses molhos tradicionais, também pode ser acompanhado com um pouco de iogurte natural.

Ingredientes:

- Batatas 500 gr
- Farinha de lentilhas 15 gr
- Sal q.b.
- Manteiga 25 gr
- Cominho uma pitada
- Cebola $\frac{1}{2}$
- Ervilhas 100 gr
- Gengibre 2 cm
- Pimentas chilis verdes 5 gr
- Pimenta chili vermelha em pó $\frac{1}{2}$ c
- Coentro $\frac{1}{2}$ c
- Chaat masala em pó $\frac{1}{2}$ c
- Garam Masala $\frac{1}{2}$ c
- Folhas de coentro 10 gr
- Óleo para fritar q.b.

Saunth (molho clássico para acompanhar)

- Tâmaras 50 gr
- Tamarindo 50 gr
- Açúcar sem refinar (tipo açúcar de demerara) 60 gr
- Cominho em pó 10 gr
- Sal uma pitada
- Sementes de funcho 2 gr
- Gengibre em pó 2 gr
- Pimenta chili vermelha em pó 3 gr

Chutney de menta e coentro

- Menta 10 gr
- Folhas de coentro 40 gr
- Alho 2 dentes
- Gengibre 5 gr
- Pimentas chilis verdes 5 gr
- Sal q.b.
- Cominho em pó 2 gr
- Chaat masala 5 gr