COZINHA INDIANA

DAL MAKHNI

O Dal Makhni, ou lentilha amanteigada, é um prato típico da região de Punjab, ao norte da Índia, que se tornou muito popular após a divisão da Índia, no final da colonização inglesa, quando se separou em dois: no Paquistão (e posteriormente no Paquistão e Bangladesh) e na República da Índia.

Os Punjabis, que trabalhavam em restaurantes, passaram a servir este prato, tornando-o um dos mais famosos de toda a Índia.

Pode ser servido sozinho, como entrada ou como acompanhamento de outros pratos.

O resultado final deve ser a uma preparação cremosa na boca e com uma intensa mistura de especiarias e sabores.

Ingredientes

- Lentilhas amarelas ou tradicionais 120 gr
- Feijões vermelhos 30 gr
- Sal q.b.
- Manteiga 100 gr
- Creme de leite 75 ml

Primeiro Tempero

- Manteiga pomada (amolecida) 125 gr
- Cebolas picadas 100 gr
- Gengibre picado 20 gr
- Pimenta chili verde picada 10 gr
- Tomates em concassé 1
- Pimenta chili vermelha em pó 10 gr

Segundo Tempero

- Manteiga clarificada 25 gr
- Sementes de cominho 5 gr
- Alho picado 15 gr
- Hing 1 pitada
- Kassori Methi (folhas de feno-greco torradas) 5 gr