

## COZINHA INDIANA

### SAMOSAS

As Samosas são como pastéis, recheados com batatas, ervilhas, cebolas e especiarias, que depois são fritos.

Podem ter formato triangular, cônico ou piramidal e também podem ser acompanhados de molho apimentado ou pimenta malagueta.

São servidos como entrada ou lanche a qualquer hora do dia.

Ingredientes:

Massa

- Manteiga fria ou ghee 100 gr
- Farinha de trigo tipo 1 250 gr
- Sementes de cominho  $\frac{1}{2}$  c
- Sal  $\frac{1}{2}$  c
- Água q.b.
- Óleo para fritar q.b.

Recheio

- Óleo 3 C
- Sementes de cominho  $\frac{1}{2}$  C
- Batatas em macedonia, fervidas 250 gr
- Ervilhas 50 gr
- Sal  $\frac{1}{2}$  c
- Coentro em pó 1 c
- Açafrão-da-terra  $\frac{1}{2}$  c
- Pimenta chili em pó  $\frac{1}{2}$  c
- Pimenta chili verde picada finamente 1