

Ricetta indiana
(a cura di Alessia Ortelli e Carlotta Mazzoleni)

Samosa



Dosi: 8 pezzi
Difficoltà: Media
Preparazione: 20 minuti
Cottura: 60 minuti
Costo ingredienti: basso
Calorie: 599 per porzione

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- Farina: 250 g
- Olio di semi: 50 ml
- Acqua: 100 ml
- Sale fino: 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- Patate: 370 g
- Anacardi: 35g
- Cipolle: mezza
- Peperoncino fresco: mezzo
- Curcuma in polvere: un quarto di cucchiaino
- Olio extravergine di oliva: 10g
- Pisellini: 107 g
- Zenzero fresco: 27 g
- Aglio: 2 spicchi
- Cumino: un quarto di cucchiaino
- Sale fino: q.b.

PER FRIGGERE:

- Olio di semi: 1 l

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa lavate e sbucciate le patate, poi mettetele a lessare in una pentola di acqua bollente per 35 minuti. Mentre le patate cuociono, potete occuparvi dell'impasto: in una ciotola capiente unite la farina, il sale e l'olio di semi e cominciate ad amalgamare con la punta delle dita. Poi aggiungete l'acqua poco per volta, continuando ad impastare, fino a che non otterrete una pallina di impasto piuttosto liscio ed elastico. Coprite la ciotola con un canovaccio e passate alla preparazione degli ingredienti del ripieno: tagliate il peperoncino e rimuovetene i semini, poi tagliatelo a pezzettini; sbucciate la cipolla e tagliatela a falde sottili, poi tritate grossolanamente gli anacardi. Trascorsi i 35 minuti di cottura, scolate le patate e passate alla preparazione del ripieno. Scaldate l'olio d'oliva in una casseruola, aggiungete l'aglio schiacciato, lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco e fateli rosolare a fuoco medio per un paio di minuti. Ora unite la cipolla al soffritto, insieme al peperoncino in polvere e alla curcuma, lasciateli rosolare ancora per un po'. A questo punto aggiungete le patate lessate e schiacciatele con il mestolo. Dopo 6-7 minuti unite i piselli e lasciate cuocere per circa 3 minuti, poi spegnete il fuoco e aggiungete gli anacardi e il cumino, mescolate bene e aggiustate il sale. Dato che il ripieno è pronto, prendete la pallina d'impasto e dividetela in 4 parti uguali: stendete ognuna di esse fino a formare un cerchio dal diametro di circa 20 cm. Tagliare il cerchio a metà, prendere uno dei 2 semicerchi e arrotondare gli angoli verso l'interno, in modo che si sovrappongano. Mettete qualche cucchiaino di ripieno nel Samosa e chiudetelo e premete per sigillarlo ulteriormente. Dopo aver fatto questo procedimento su tutti i Samosa riscaldare l'olio di semi in un pentolino fino a raggiungere i 170 gradi, poi frigeteli uno per volta. Una volta fritti, i vostri Samosa sono pronti per essere seviti e gustati ben caldi!

BUON APPETITO!!!