

---

## PAKORA DI VERDURE

(INDIA)

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 Patata grande
- ½ tazza di Mais in scatola
- 1 Cipolla media
- 1 Peperone
- 1 mazzo di spinaci
- 2 cucchiaini di Coriandolo
- 15 tazze di Farina di Ceci
- 3 cucchiai di Farina
- 1 cucchiaino di Peperoncino (+ o – a seconda della piccantezza desiderata)
- 1 cucchiaio di succo di Limone
- 1 cucchiaio di Bicarbonato
- qb Olio di Semi di Arachide
- 1 bicchiere Acqua frizzante ghiacciata
- 2 cucchiai Garama Masala (misto di spezie reperibili al supermercato)

Le pakora sono frittelle di verdure in pastella, tipiche della cucina indiana. Le verdure possono essere diverse a seconda del vostro gusto e della reperibilità del momento. Un "finger food" veramente originale e saporito!

### PROCEDIMENTO

Lessate la patata e tagliate a dadini il peperone privato dei semi e dei filamenti interni.

Sgocciolate il mais e tagliate a pezzi grossolani la cipolla. Pulite le foglie di spinaci o di rucola e togliete i gambi.

Preparate la pastella versando in una ampia ciotola la farina di ceci e la farina 00, unite l'acqua frizzante ghiacciata, il bicarbonato, il peperoncino, il succo di limone e le spezie. Infine aggiungete le verdure.

Mescolate energicamente. Scaldate l'olio e una volta raggiunta la temperatura, prelevate il composto con l'aiuto di un cucchiaio e frigate fino a doratura. Servite calde o tiepide.