

Lassi speziato

Il lassi è una tipica bevanda indiana.

La ricetta originale sembra fosse molto semplice, a base di yogurt, acqua e cumino ma esistono molte varianti, anche dolci con frutta frullata.

un vasetto di yogurt bianco
un vasetto di acqua ghiacciata
mezzo cucchiaino da caffè di cumino
1 cucchiaino da caffè di anice
i semini di 3 capsule di cardamomo
una decina di semi di coriandolo
1 cucchiaino da caffè di curcuma

Pestare nel mortaio cumino, anice, cardamomo e coriandolo, tostare leggermente e unire la curcuma, amalgamare con yogurt e acqua e servire freddo.

