

PARATHA

Il paratha è un pane indiano simile alla piadina. La ricetta l'ho presa qui:

<http://arabafeliceincucina.blogspot.com/2010/04/paratha.html>

Esistono infinite varianti di paratha, viene farcito in tutti i modi possibili, anche non farcito e

stropicciato, soprattutto salato ma anche dolce, trovate informazioni qui : <http://en.wikipedia.org/wiki/Paratha>

lo ho usato l'olio extra vergine d'oliva ma si può usare olio di semi o burro chiarificato.

400 gr farina 0

80 ml olio extra vergine d'oliva

mezzo cucchiaino di sale fino marino integrale

acqua tiepida q.b.

patate cotte al vapore e tagliate sottili

sale rosso

cumino

Si impasta la farina con l'olio e il sale e poi si aggiunge l'acqua a poco a poco fino ad ottenere un panetto morbido non appiccicoso, lo si lascia riposare a temperatura ambiente per un'oretta.

lo ne ho fatto 4 paratha farcite, per cui ho diviso l'impasto in 8 parti, con ognuna ho formato un

rotolino simile a quello degli gnocchi, l'ho arrotolato a spirale e poi l'ho steso col mattarello.

Ho farcito con le patate tagliate a fettine sottili e cosparso di sale e cumino, ho sovrapposto l'altro disco di pasta ed ho pressato bene col mattarello.

Vengono 4 dischi tondi alti pochi millimetri, il ripieno è asciutto per cui non c'è pericolo che esca.

Ho cotto sulla piastra di ghisa sul fornello, prima da una parte e poi dall'altra, facendo dei taglietti per non farle gonfiare. Mentre cuocevano ho versato un cucchiaino di olio e l'ho steso col fondo del cucchiaino, sia da una parte che dall'altra.

Sono buonissimi mangiati subito ma si possono anche riscaldare, tendono solo a ammorbidirsi un po'.

Questa versione è un po' sciapa, va bene da mangiare con altre cose saporite, magari dal o curry.

