



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
SCUOLA DI LETTERE E BENI CULTURALI
ZONEMODA

India



pane *naan* ai ceci

ingredienti

- . 100 g di farina integrale
- . 75 g di farina di ceci
- . 150 ml di acqua
- . 2 peperoncini freschi
- . 1 cipolla piccola
- . 2 cucchiaini di *ghee**
- . ½ cucchiaino di sale
- . coriandolo

* burro chiarificato impiegato nella cucina indiana.

Setacciare le due farine in una ciotola, unire il sale e mescolare. Spellare la cipolla e tritarla molto finemente, unire al coriandolo tritato e ai peperoncini, quindi mischiare il tutto alle due farine e mescolare. Aggiungere l'acqua e impastare fino a che non si avrà un composto liscio. Coprire e far riposare per 15 minuti. Lavorare poi l'impasto per circa 5 minuti con le mani e dividerlo in 8 parti uguali. Stendere la pasta in dischi del diametro di 18 centimetri e metterli in una padella, uno alla volta, facendoli cuocere a fuoco medio, girandoli tre volte e ungendoli con il *ghee*. Servirli ben caldi.