

SELEZIONE SALI

SALE ROSA DELL'HIMALAYA QUALITA' "HALITE" E' un sale marino fossile, formatosi nell'era secondaria, più di 200 milioni di anni fa. E' purissimo, non contiene additivi e, non essendo sottoposto a nessun processo di raffinazione, conserva ben 84 sali minerali purissimi e oligoelementi, tra cui calcio, magnesio, fosforo, potassio, zinco, rame, zolfo e ferro. In virtù della presenza di tali elementi, l'assunzione di sale dell'Himalaya produce effetto purificante, disintossicante e coadiuvante nelle diete e cure dimagranti. Viene raccolto a mano (poi lavato, asciugato e macinato a pietra) nelle miniere di Khewra, regione del Cachemire Pakistano, quindi condotto a valle con treni a vapore. Ha un colore che va dal rosa pallido al quasi arancione, ciò è dovuto all'alto contenuto di ferro. Questo sale esalta il sapore di molte pietanze, senza coprirne il gusto. Consigliato anche per insalate, verdure alla griglia e salse. Viene usato anche in cosmetica, strofinando i grani direttamente sulla pelle, per una profonda azione di peeling, o sciolti nell'acqua del bagno, per sgonfiare i cuscinetti di cellulite. Utilizzato anche nelle inalazioni, per i lavaggi nasali in caso di affezioni respiratorie.

SALE ROSA AUSTRALIANO "MURRAY RIVER" Il sale dal colore albicocca, unico al mondo perché proveniente da un millenario bacino sotterraneo del Murray River, il fiume più grande dell'Australia. Le acque del Murray River si caricano di sali minerali durante il percorso a valle e il carotene delle alghe, presenti nel bacino di evaporazione Murray-Darling, rilascia al sale il naturale colore di albicocca. Questi fiocchi di sale, quasi impalpabili sono di eccezionale purezza, di gusto delicato e consistenza croccante, che si dissolve rapidamente, esaltando le caratteristiche organolettiche delle pietanze, senza penalizzarle. Particolarmente indicati a crudo su pietanze cotte al forno e per guarnire piatti di alta cucina. Molto apprezzati anche nei frullati di frutta.

SALE NERO DELLE HAWAII "BLACK LAVA" E' un sale evaporato al sole dell'Isola Molokai, la più remota e meno abitata delle Hawaii. Lavorato dagli artigiani delle isole, questo sale è ricco di minerali di lava vulcanica e carbone attivo (dalle proprietà disintossicanti), che vengono aggiunti al momento dell'essiccazione. Ha grani grossi, di colore nero vellutato. Il suo sapore è amaro, secco e netto, leggermente solforico, con note di affumicato. Ottimo con salmone, caviale, verdure e insalate, sushi, sashimi, carne alla griglia, pollame, ma anche su pasta in bianco e risotto. Ottimo a fine cottura su pesce, bistecche e patate fritte. Si usa anche per decorare il bordo del bicchiere del Margarita, o per cocktails con aceto balsamico. Disintossicante grazie al carbone attivo, comporta meno rischi di ipertensione rispetto a quello bianco.

SALE ROSSO DELLE HAWAII "ALEA ROUGE" E' il tradizionale sale da tavola hawaiano. Prende il nome da un minerale naturale, un'argilla rossa (Alea), che durante l'essiccazione al sole arricchisce il di ferro: infatti questo sale ne ha 5 volte di più di quello normale, ed è quindi molto indicato per chi soffre di anemia. Ha un gradevole sapore di nocciole tostate, una vivace sapidità e un retrogusto leggermente ferroso. Per il suo sapore è particolarmente adatto ad accompagnare carne grigliata, arrostita o alla brace (in particolare maiale e agnello) e pesce alla griglia. Molto usato anche come decorazione. Gli Hawaiiiani lo usano anche nelle cerimonie di purificazione, benedizione e nei rituali di cura.

SALISH SALE MARINO AFFUMICATO DEL PACIFICO E' raccolto in prossimità delle coste orientali dell'Oceano Pacifico. Il sapore affumicato di questo sale viene ottenuto attraverso la sua essiccazione su del fumo prodotto da legno d'olmo rosso. Sale marino integrale, privo di coloranti e naturale al 100%. Il suo sapore inconfondibile è ideale per rialzare qualsiasi piatto, donandogli una decisa nota affumicata. Il suo miglior utilizzo è su carne rossa, pesci grigliati e insalate. Però è assolutamente da provare sulla mozzarella.

FLEUR DE SEL DEL MADAGASCAR Il fiore di sale è il primo sale dell'estate, quello che affiora dai bacini di acqua di mare non del tutto prosciugati. Sale marino al 100%, è dato solo dai cristalli salini superiori che si formano nelle piscine naturali della costa dell'isola Ifaty del Madagascar dopo una bassa marea. Qui le acque dell'Oceano Indiano sono famose per la loro qualità e purezza. I fiocchi sono raccolti manualmente dalle donne dei villaggi, con un lavoro artigianale unico e poi fatti asciugare al sole. Al contrario del sale, di forma cubica, il fiore di sale è leggermente piramidale, sotto forma di piccoli cristalli. E' un sale raro, conosciuto per le sue qualità di gusto e il suo forte tenore in oligoelementi. E' molto umido e presenta spesso ancora un lieve e caratteristico profumo di oceano. Gli esperti vi trovano una leggera sfumatura di violetta. E' un sale molto elegante, perfetto su carne e pesce, insalate e verdure crude o cotte al vapore. Essendo un cristallo, non si scioglie subito in bocca, interagendo più a lungo con i cibi. Si fonde con delicatezza ed esalta il sapore dei piatti. Va messo assolutamente a crudo, **non deve essere cotto**, per mantenere intatte le sue qualità bisogna conservarlo al riparo dall'aria.

FLEUR DE SEL DALLA CAMARGUE è un sale grezzo, prodotto nel sud della Francia, è raro e pregiato. Candido, viene chiamato anche "Il caviale del sale", ed è molto apprezzato dai migliori chef di tutto il mondo.

Il fior di sale non è raffinato, è iposodico, e non addizionato con antiaddensanti o conservanti. Altra caratteristica è quella di essere più grosso del sale fini che si utilizza normalmente in cucina. Il fior di sale si presenta sotto forma di piccoli cristalli formati in modo naturale, ha un potere salante poco più lieve del sale normale, è molto umido. E' un sale molto particolare, di un colore tendente al bianco opaco. Perfetto su insalate e verdure crude o cotte al vapore.

SALE NERO DI GUERANDE Sale marino raccolto artigianalmente sulla penisola di Guérande della costa atlantica francese (molto rinomata anche per il suo Fleur de sel) miscelato con carbone attivo biologico nel rispetto del codice alimentare europeo, agevola la digestione

SALE INTEGRALE DEL KALAHARI E' raccolto nel deserto della Namibia, da una miniera di circa 280 milioni di anni (bacino formatosi dopo la separazione di Pangea e la creazione del continente Africano e quello del sud America). Sale purissimo, integrale senza iodio aggiunto, privo di qualsiasi forma inquinante, di sapore rotondo e equilibrato eccellente per diete prive di sale iodato, consigliato su tutti i piatti. Sale ideale per branzini preparati in crosta di sale.

RICETTE

UOVA MARMORIZZATE CON SALE DI SESAMO E SPEZIE

Rassodate 4 uova, raffreddatele, poi battete leggermente il guscio sul piano di lavoro. Mettete le uova con le crepe in una casseruola, versate 500 ml di acqua, 3 cucchiaini di te' nero Assam in foglie, 1 bastoncino di cannella, 2 anici stellati, 2 cucchiaini di sale nero di Guérande, 60 ml di salsa di soia e fate sobbollire per 1 ora con il coperchio. Aggiungete del pepe di Sechuan, del cardamomo, dei chiodi di garofano e dei semi di finocchio (il tutto tritato), sgusciate le uova e servitele con il sughetto ottenuto.

GOMASIO - MISUGLIO GIAPPONESE

Versate 1 cucchiaino di fleur de sel (quello che preferite) e 7 cucchiaini di semi di sesamo tostati in un mortaio. Pestate grossolanamente il tutto, senza insistere troppo. E' ottimo spolverato su riso, zuppe e verdure

SPOLVERATA DI PARMIGIANO, PEPE E ROSMARINO

Mettete in una insalatiera 2/3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2/3 cucchiaini di sale rosa di Murray River e 1 cucchiaino di rosmarino fresco tritato. Mescolate con cura. Si usa spolverato su insalate, verdure verdi cotte al vapore, pasta, verdure alla griglia, patate al forno.

FILETTO PICCANTE AL BRANDY

Pestate grossolanamente 2 cucchiaini di **pepe nero Tellichery**, mettetelo in 1 piatto e adagiatevi 4 fette di filetto di manzo, rigirandole e premendo perché il pepe vi rimanga attaccato. Sciogliete in padella 40 gr di burro e rosolatevi la carne da ambo le parti. Cuocete 1 paio di minuti per parte, salate (**sale rosso delle Hawaii**) e tenete da parte in caldo. In una tazza stemperate 1 cucchiaino di fecola in 1 mestolino di brodo freddo, versate il tutto nella padella usata per la carne, unite 2 cucchiaini di brandy, portate quasi a bollore sempre mescolando. Disponete i filetti sul piatto da portata, irrorate con la salsa e servite.

La Bottega dei Golosi
P.zza Fontanesi 1/G
42100 Reggio Emilia
Tel / Fax 0522/432463
www.labottegadeigolosi.com
Info@labottegadeigolosi.com
Chiuso Giovedì

LA BOTTEGA DEI GOLOSI



Carta Sali e Miscele di Spezie

P.zza Fontanesi 1/G
42100 Reggio Emilia
Tel e Fax 0522/432463
www.labottegadeigolosi.com
Info@labottegadeigolosi.com
Tè, Caffè, Infusi, Spezie, Sali
Cioccolato, Zuccheri, Caramelle
Oggettistica, Cosmesi Bionaturale

MISCELE DI SPEZIE

DALL'AFRICA

AFRICAN RUB profumatissima miscela proveniente dal Sud Africa, dove viene impiegata per marinare la selvaggina alla brace (in particolare, bufali, antilopi e struzzi). A base di timo, pepe, aglio, alloro, curcuma, cassia cannella, zucchero di canna, sale, cumino, kummel, coriandolo, cardamomo, senape, zenzero, pepe della Giamaica, prezzemolo, cipolla, chili, noce moscata. Nella nostra cucina è perfetta per marinare carni rosse da grigliare o arrostitire e per rialzare gulash, stufati, spezzatini, ma anche piatti come patate e luganica.

BERBERE' miscela di spezie dall'Etiopia, decisamente piccante. A base di noce moscata, coriandolo, cardamomo, pimento, pepe, kummel, pepe della Cayenna, zenzero, chiodi di garofano, sale e fieno greco. Riprende con vigore carni grigliate e da un gusto "decisamente afro" a stufati e zuppe

HARISSA miscela di spezie dalla Tunisia, con marcato accento piccante. A base di chili, cumino, aglio, sale, paprika e coriandolo. Usata specialmente per insaporire il cuscus, è eccellente nella preparazione di carne bianca (pollo e coniglio), ma anche per rialzare un sugo al pomodoro, dandogli un tocco più esotico. L'harissa può essere usata sia come condimento che come ingrediente. Conferisce un sapore piccante ai cibi. E' ottima con la pasta, le minestre, le insalate e il kebab. Un ottimo antipasto è costituito da harissa, olio d'oliva e olive spezzettate da gustare sul pane.

RAZ EL HANUOT miscela con più di 30 spezie, che arriva dal Marocco. Il suo nome vuol dire "la parte superiore del negozio", ossia la migliore. La sua composizione varia da villaggio a villaggio, da famiglia a famiglia. Come denominatore comune, si può indicare una miscela di cumino, curcuma, zenzero, cardamomo, noce moscata, aglio secco e coriandolo. In questa versione in particolare, gli ingredienti che la rendono estremamente singolare e profumata sono: il pepe di Cubeba, il pepe lungo, il pepe malaguetto, i fiori di gelsomino, i fiori di lavanda, il pepe del Monaco e l'anice stellato. Il suo sapore è sontuoso, una spruzzata di sole nel piatto. Ingrediente principe per rialzare Couscous e Tajines marocchine, è ideale per dare un profumo esotico al riso lessato o pilaf (in particolare il Basmati da accompagnare al maiale/pollo al curry). Provate ad aggiungere un paio di cucchiaini all'acqua di cottura anche della pasta, poi conditela con pomodoro fresco o verdure

CREMA DI CAROTE ALL'HARISSA

Spazzolate 500 gr di carote sotto l'acqua corrente e tuffatele in acqua bollente fino a cottura. Con l'aiuto di una forchetta, schiacciatele in una ciotola, incorporando a poco a poco 2 spicchi di aglio tritati, 2 cucchiaini di cumino pestato, 1 cucchiaino di harissa, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, olio extrav. E aceto di mele. Schiacciate e mescolate il composto fino ad ottenere una crema omogenea. Servire su crostini di pane.

DALL'AMERICA

CAJUN (DALLA LOUISIANA) miscela di spezie piccante, tipica degli Stati Uniti. Nata da differenti culture culinarie. Questa miscela proveniente dalla Louisiana è composta da pepe nero e bianco, chili (Cayenne, Ancho e Birdeye), origano, timo, cipolla e aglio. Adatta per tutti i tipi di carne rossa e selvaggina, è strepitosa nell'insalata di gamberi con ananas.

CARIOCA miscela proveniente da Rio de Janeiro. Ottima per grigliate di carne e di pesce. Ha sapore danzante, lievemente piccante, con note di agrodolce. Rialza qualsiasi piatto a base di carne o pesce, grigliato, arrostito, fritto, donando un piacevole "sapore brasiliano". Si consiglia di marinare la carne o il pesce in olio extravergine d'oliva e miscela Carioca, per 24 ore prima della cottura. Ingredienti: Cipolla, Carote, Pepe, Aglio, Cumino, Semi di Senape, Rosmarino, Coriandolo, Noce Moscata, Chili Ancho, Paprika, Timo, Origano, Basilico, Pastinaken, Prezzemolo, Buccie di Arancio, Maggiorana, Foglie di Alloro, Levistico, Santoreggia.

COLORADO miscela Texana, decisamente piccante, dal sapore forte e intenso. In gergo texano, la carne marinata con questa miscela, si chiama "carne infuocata". Ideale per le carni rosse, se ne consiglia un uso sia in marinatura, per barbecue o grigliate, che a secco, direttamente su filetti e bistecche. Ingredienti: Pepe, Coriandolo, Semi di Senape, Noce Moscata, Kummel, Cumino, Zenzero, Pimento, Origano, Basilico, Timo, Guscio, Rosmarino, Curcuma, Foglie di Alloro, Chiodi di Garofano, Paprika, Cipolla, Chili Ancho

PAMPA Miscela di spezie tipica dell'Argentina, molto utilizzata su le carni alla brace, meglio se emulsionata con olio extrav. Di oliva. Utilizzare in fase di cottura della carne per insaporire la medesima con nota tipicamente sud americana. Molto versatile, si presta anche per insaporire pesci, arrosto o lessati, verdure crude e cotte, insalate di molluschi e frutti di mare. Ingredienti: Cipolla, sale, pepe, prezzemolo, aglio, zucchero, origano, paprica.

DALL'ASIA

CURRY MADRAS non è una vera spezia, ma una miscela di erbe e spezie essiccate, ridotte in polvere e dosate sapientemente. I curries possono combinare fino a 60 spezie diverse. Quello più usato in Europa è il "Madràs", profumato e piccante. E' difficile conoscere la ricetta esatta di questa miscela, ma la composizione più classica prevede: zenzero, curcuma, cardamomo, coriandolo, pepe nero, cumino, noce moscata (o macis). Fieno greco, chiodi di garofano, anice, cannella e pepe di Cayenna. Ottimo per insaporire pesci, pollo, riso e insalate. Insaporire il curry in olio caldo, insieme a cipolla e scalogno, prima di aggiungervi carne, verdura, pesci e legumi. Aggiunto ai cibi, il curry stimola la digestione, ne aumenta l'appetibilità e ha un blando effetto disinfettante sull'intestino.

CURRY ORIGINALE INGLESE La parola curry fu introdotta dai coloni inglesi delle indie, e indica una miscela di spezie che varia nella sua composizione secondo le regioni e i differenti gruppi etnici. Questa miscela, in particolare ha sapore decisamente "europeo", molto delicato e fine, ed è il curry più venduto in nord Europa. Ingredienti: Curcuma, Peperoncino, Coriandolo, Fieno Greco, Finocchio, Cumino, Sale.

CURRY ROSSO THAIANDESE ha un sapore forte, medio piccante, tipico per piatti orientali, con declinazione thailandese. È il Curry più utilizzato nella cucina regionale di Phuket. Ideale con riso basmati, pollo, pesce, verdure stufate, tagliolini di soya. Ma anche per dare un gusto più esotico a zuppe e passati di verdure e legumi. Ingredienti: Paprika, Curcuma, Coriandolo, Senape, Fieno Greco, Sale, Peperoncino, Aglio.

GARAM MASALA Nome indostano di una combinazione di diverse spezie pregiate usate in India ed in alcuni Paesi orientali. Il significato che in India (patria dell'ayurveda e dello yoga) si attribuisce al cibo e alla sua preparazione è permeato di una forte sacralità. Il cibo è un simbolo a cui accostarsi per entrare a contatto con il divino. Da questo punto di vista, pare che l'uso sapiente delle spezie possa influire benevolmente sul temperamento della persona. Letteralmente Garam significa "riscaldante" e Masala "spezie, condimenti". Non esiste un'unica ricetta di garam masala, ma moltissime combinazioni. In cucina può venire aggiunto a piatti a base di pesce (compresi i frutti di mare), di carne, di uova, di legumi e di verdure. Ottimo anche per variare il pollo tandoori. Solitamente viene aggiunto a fine cottura, per evitare che un riscaldamento eccessivo possa alterare il suo gradevole, caratteristico e delicato aroma.

NASI GORENG

Miscela di spezie originaria della Cina, per il suo sapore inconfondibile, se ne consiglia un uso a crudo o soffritto su riso, o carni a base di sughi con funghi e bambù. Ingredienti: Aglio, Zenzero, Chili, Curcuma, Cipolla
TANDOORI MASSALA miscela tipica del Nord dell'India, che varia tra le differenti regioni. Questa versione in particolare è formata da: kummel, coriandolo, paprica, curcuma, cipolla, aglio, pepe, senape, zenzero, pepe di cayenna, pimento, galgant, noce moscata, cannella, foglie di coriandolo, chiodi di garofano, pepe lungo. In India, il Tandoori viene miscelato per ca 24 ore con dello yogurth magro e successivamente usato nella marinatura del pollo. Una volta cosparsa la crema, si cuoce in forno a 180° per ca un'ora e si serve con riso profumato al cardamomo. Eccellente anche per marinare filetti di pesce al cartoccio (ottimi quelli d'acqua dolce), da cuocere in forno per 30 min.

ZUPPA THAI AL CURRY ROSSO E VERDURE

Tagliate a tocchetti un piccolo cavolfiore e sbollentatelo insieme a 100 gr di fagiolini verdi e mettetelo da parte. Tagliate in 4/5 funghi champignons e fateli saltare in padella con un goccio di olio per qualche min. e mettetelo da parte. In una pentola mettete 1 lattina di latte di cocco e 2 cucchiaini di **curry rosso thailandese** sciolti in poca acqua calda. Aggiungete le verdure e fate cuocere a fuoco basso per 15/20 min. Aggiungete sale e di salsa di soja

DALL'EUROPA

EL PESCADOR nata da antiche ricette di pescatori spagnoli e poi modificata negli anni da influenze culturali del bacino del Mediterraneo. E' una perfetta miscela di sale, cipolla, aglio, pepe bianco e nero, chili e prezzemolo, adatta a tutte le preparazioni di pesce: alla griglia, marinate, lessate, al cartoccio. Rialza tutte le insalate di pesce, in particolare gamberetti, polpo, calamaretti e sepioline, Ideale anche per le trote al cartoccio (da usare in cottura).

ERBE DI PROVENZA miscela di erbe della Provenza, su antica ricetta francese, a base di origano, basilico, timo, rosmarino, fiori di lavanda ed estragone. Ideale su carni e pesci alla griglia, al forno e alla brace, ma anche su funghi e verdure grigliate. Non piccante.

MISCELA FRANCESE Ricetta francese per rialzare dessert e dolci. Ideale per preparare biscotti speziati, torte e dolci a base di miele. Personalizza gelati, macedonie e crepes. Ingredienti : arancio, pimento, anice, coriandolo, anice stellato, noce moscata, cannella, chiodi di garofano

RESTO DEL MONDO

ERBE AROMATICHE CREOLE miscela proveniente dall'Isola di Reunion (un'isola dell'Oceano Indiano, situata a est del Madagascar. E' una regione e un dipartimento francese d'oltremare) a base di combava, aglio, zenzero e pepe rosso. E' un mix perfetto per aromatizzare in maniera incantevole insalate di crudità, verdure cotte e grigliate di carni o verdure. Anche una semplice bistecca ai ferri assumerà un sapore deliziosamente esotico.

MISCELA TAHITIANA arriva dalla Polinesia, questa sublime miscela di limone, cardamomo, macis e vaniglia, nata per arrotondare il sapore dei dolci. Si può usare nell'impasto delle torte da forno, delle crepes, dei gelati. Oppure aggiungere a macedonie, frullati e dolci al cucchiaio. Da provare assolutamente come tocco personale sul tiramisù. Le quantità sono a piacere personale.

RICETTE

POLIPETTI AL BERBERE' CON RISO AL CURRY, ANACARDI E UVETTA

Pulite 1 kg di polipetti. In una padella con olio extrav. Fate rosolare 1 spicchio di aglio (toglietelo subito) e la buccia di 1 limone intera. Aggiungete i polipetti e fate cuocere 2 min. Poi versare 400 gr di polpa di pomodoro, salate e portate a cottura. Una volta cotti, aggiungete 1/2 cucchiaino di Berberè e tenete in caldo. Cuocete il riso thai al dente, in una padella con olio caldo fate soffriggere 1 scalogno tritato, versate il riso e 1 cucchiaino di curry inglese sciolto in un po' d'acqua calda. Aggiungete 4 cucchiaini di uvetta ammollata e fate saltare. Poco prima di servire aggiungete degli anacardi tostati. Servite con i polipetti.

POLLO RAZ EL HANOUT SU CREMA DI CAVOLFIORE ALLO ZAFFERANO

Saltare in olio extrav. 1 cipollotto tritato, aggiungere 1 cavolfiore lessato e tagliato a ciuffi, salare, aggiungere qualche pistillo di zafferano e fare insaporire. Poi, in un recipiente adatto, ridurre in crema con il frullatore a immersione. Tagliate a tocchetti un petto di pollo e infarinateli. Saltateli in padella con olio extrav. E poi cuoceteli con il coperchio. A fine cottura aggiungete 1 cucchiaino di raz el hanout (che avrete precedentemente tostato brevemente in padella). Servite la crema di cavolfiore, con sopra i cubetti di pollo.

JAMBALAYA (RICETTA CAJUN)

Pulite 250 gr di gamberetti e sbollentateli per qualche min. In una padella rosolate 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio, aggiungete 1/2 kg di pollo a pezzi, 1 peperone tagliato, 2 gambi di sedano tagliati, 2 pomodori a cubetti. Versate 3 bicchieri d'acqua e aggiungete 200 gr di riso. Cuocete il tutto a fuoco moderato. A 10 min dal termine della cottura, aggiungete i gamberetti e mescolate con cura, aggiungete 1 cucchiaino di **miscela cajun**, spolverata di pepe nero e un po' di prezzemolo fresco.

CHILI DI MANZO ALLA TEXANA

Tagliate a tocchetti 2 kg di polpa di manzo e passateli nella farina, eliminando quella in eccesso. In una padella capiente e dal fondo spesso scaldare molto bene 3 cucchiaini di olio extrav. Poi fatevi rosolare alcuni pezzetti di carne. Procedete così per tutti i pezzetti di carne e poi metteteli da parte. Nella stessa padella, mettetevi 2 cipolle tritate e fatele imbondire, girandole di tanto in tanto. Aggiungete 4 spicchi di aglio tritato, 2 cucchiaini di semi di cumino, 1 cucchiaino di **miscela Colorado**, 1 punta di cucchiaino di Pepe di Cayenna e la carne. Aggiungete 750 ml di brodo di carne e mescolate energicamente, fate bollire, poi abbassate al minimo e fate cuocere per ca 1 ora e mezzo, mescolando di tanto in tanto. Poi, togliete il coperchio e lasciate addensare per 30 min.

RISO AL GARAMA MASALA

Mettete 250 gr di riso basmati in acqua fredda per 30 min. Sciogliete 50 gr di burro in una casseruola, unite 1 cucchiaino di **garama masala** e fate insaporire brevemente. Dopo 1 min. unite il riso sciolto e tostato per 2 min, sempre girando. Versate 1 lt di acqua, condite con poco sale e portate a ebollizione a fiamma medio alta. Ogni tanto mescolate. Abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 15 min. senza girarlo. Quando il riso avrà assorbito tutto il liquido, giratelo e fatelo riposare 10 min. Poi, girate ancora un paio di volte e servite.

BISCOTTI SPEZIATI

In una terrina, mescolate 30 gr di zucchero e 30 gr di miele. Aromatizzate con 2 cucchiaini di miscela francese e un goccio di liquore di Kummel (o altro liquore dolce se non lo trovate), unite 2 uova intere e 2 tuorli e 30 gr di burro ammorbidito. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per una notte in frigorifero. Trascorso questo tempo, stendete la pasta alta 6 mm su una superficie infarinata. Con un taglia biscotto ricavate tanti biscotti, che disporrete su una placca da forno rivestita di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 min., sformate e lasciate raffreddare.