



## Masala di mandorle o di arachidi

[Del 07/06/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#) ]

**Ingredienti:** 2 cucchiai di olio di semi, 1 cucchiaino di semi di cumino, 1 cucchiaino di semini di cardamomo, 3 cucchiaini di semi di papavero, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 2 spicchi d'aglio schiacciati, 2, 5 cm di zenzero fresco grattugiato, 60 g di mandorle sbucciate o di arachidi non salate e tritate.

Scaldare l'olio in una padella a fondo pesante e tostare le spezie a fiamma media per 5-10 minuti, finché prendono colore, mescolando ininterrottamente. Aggiungetevi aglio, zenzero e soffriggete per altri 2 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare, poi passatele nel tritatutto e polverizzatele. Aggiungetevi le mandorle o le arachidi, 75 ml di acqua bollente e centrifugate fino a ottenere un impasto cremoso. Conservatelo in un contenitore ermetico refrigerato: si manterrà per 1 settimana.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]