



Dosa

[Del 25/11/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: per 12 pezzi: 60 g di lenticchie spezzate (urad dhal), 155 g di riso a grana lunga, 2 cipollotti novelli finemente tritati, 2 cucchiaini di coriandolo fresco tritato, 2, 5 cm di zenzero fresco grattugiato, 1 peperoncino verde fresco senza semi, 3 cucchiaini di olio di semi, ½ cucchiaino di sale.

Lavate accuratamente lenticchie e riso e metteteli in due ciotole separate. Versatevi sopra ½ litro di acqua in ognuna e lasciateli in ammollo per 3 ore, prima di scolarli. Centrifugate le lenticchie con 90 ml di acqua fino a ottenere un impasto omogeneo. Fate lo stesso con il riso. Amalgamate le due puree insieme in un'ampia ciotola, coprite con un panno bagnato e lasciate riposare a temperatura ambiente per 12 ore. Aggiungete a questo composto cipollotti, coriandolo, zenzero, peperoncino tritato, sale e circa 9 cucchiaini di acqua per ottenere una pastella. Scaldare un padellino antiaderente del diametro di 15 cm, spennellatelo con un pò d'olio e versatevi 2-3 cucchiainate di pastella. Stendetela fino a ottenere una crêpe del diametro di circa 10 cm. Cuocetela a fiamma alta per circa 3 minuti, girandola con una paletta a metà cottura, finché avrà preso colore. Impilatele l'una sull'altra e copritele con un panno asciutto per tenerle calde mentre approntate le altre. Servitele caldissime, guarnite da foglie di coriandolo.

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