



Foto: Melina Hammer|NYT



# SAMBHAR MASALA, MISTURA DE ESPECIARIAS INDIANAS

Não vamos mentir, é difícil achar todos os ingredientes. Mas a mistura é eclética e rende inúmeras possibilidades na cozinha



Dificuldade  
**Fácil**



Tempo de preparo  
**Rápida**



Rendimento  
**34 porções**

*The New York Times*

"A técnica pode até parecer fácil, porém garanto que, para alguns de vocês, vai dar errado. Mas não tem problema. É só começar de novo." É assim que o cozinheiro-autor Raghavan Iyer ensina os segredos da masala, mistura de temperos e especiarias em pó tão marcante da cozinha indiana. Cada estado da Índia tem uma versão própria, além de infinitas variações de cada uma. O sambhar masala é apenas uma entre milhares de variantes de um composto do sul do país. Dá sabor, ardência e textura ao sambhar, famoso ensopado de legumes característico da região, que Iyer aprendeu com a sogra e confessa que é o gosto que o faz se lembrar da terra natal. Iyer, que aprendeu a cozinhar as variedades gastronômicas de sua terra só depois de sair de Mumbai e imigrar para os EUA, há 35 anos, escreveu vários volumes

... e os legumes cozidos ou cozidos no vapor e a carne que vai levar a gordura, e gosta de usar uma colher ou duas de chá, com manteiga clarificada, no **purê de batata**. A parte complicada é encontrar as oito especiarias e a ervilha amarela necessárias na receita. As folhas frescas de curry, ainda verdes, brilhantes e molinhas, são especialmente difíceis de serem encontradas. Para isso, talvez seja preciso ir à Índia ou a um mercado internacional, embora já se possa fazer pedidos pela internet. Seu aroma inconfundível lembra muito o anis e faz uma diferença primordial na mistura, mas é possível deixá-la de fora. De fato, dá para personalizar a mistura a gosto, como milhões de indianos fazem em casa. "Há tantas masalas quanto há donas de casa na Índia", conclui.

## Ingredientes

- 1/4 de xíc. de folhas de curry
- 1/4 de xíc. de pimenta tailandesa ou caiena fresca, sem o talo
- 2 colheres (sopa) de ervilha amarela desidratada
- 2 colheres (sopa) de sementes de coentro
- 1 colher (sopa) de sementes de cominho

## Preparo

- 1.** Misture as folhas, as pimentas e as especiarias em uma tigela e adicione o azeite, misturando bem para cobrir tudo uniformemente.
- 2.** Leve uma panela média ao fogo médio. Quando

1 1/2 colher (chá) de sementes de papoula (branca ou negra)

1 pau de canela de aproximadamente 7,6 cm, partido em três

1 1/2 colher (chá) de óleo de gergelim ou vegetal

começarem a parecer secas e quebradiças, as pimentas mudarem de cor, as ervilhas ficarem bem escuras e as sementes de mostarda comecem a estourar. Vigie o tempo todo para não deixar queimar. Coloque em uma travessa e deixe esfriar.

### 3.

Quando estiver morno, passe metade pelo moedor de pimenta (também pode ser o moedor de café.) até obter a textura de pimenta-do-reino. Transfira para uma tigela e repita a operação com o restante. À temperatura ambiente, em recipiente a vácuo, a mistura dura até dois meses.