



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 grama e o gosto 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.