

# Rajma Masala (India-Punjabi)

 [blog.giallozafferano.it/viaggiandomangiando/rajma-masala-india-punjabi/](http://blog.giallozafferano.it/viaggiandomangiando/rajma-masala-india-punjabi/)

29 Luglio 2021

Il **Rajma Masala** è un piatto vegetariano, originario del subcontinente indiano, composto da **fagioli rossi** in un sugo speziato. Viene solitamente servito con riso bianco.

E' un piatto popolare negli stati settentrionali dell'India.

Io l'ho cucinato in stile punjabi che consiste nell'immergere i fagioli in acqua per una notte, cuocerli in una pentola a pressione e poi mescolarli nel **bhuna masala**, ovvero un tipo di curry dove le spezie sono cotte in olio, senza acqua.



- Difficoltà Molto facile
- Costo Economico
- Tempo di preparazione 5 Minuti
- Tempo di riposo 8 Ore
- Tempo di cottura 15 Minuti
- Porzioni 2 persone
- Metodo di cottura Fornello
- Cucina Indiana

## Ingredienti

- 200 gfagioli rossi
- 2cipolle
- 3 spicchiaglio
- q.b.zenzero fresco
- 2pomodori
- q.b.olio di semi
- 3 cucchiainicoriandolo in polvere
- 1 cucchiainocurcuma in polvere
- 1 cucchiainocumino in polvere
- 2 cucchiainiamchcoor\* o succo di limone
- 1/2 cucchiainogaram masala
- 1/2 cucchiainopeperoncino in polvere
- q.b.sale

## Preparazione

---

1. Ammollare in acqua i fagioli per almeno 8 ore e poi cuocerli a pentola a pressione per 40 minuti.

Tagliare le cipolle e farle rosolare in un filo di olio con gli spicchi d'aglio e lo zenzero grattugiato. aggiungere le spezie e il peperoncino.

Aggiungere i pomodori.

Una volta rosolato, aggiungere infine un bicchiere di acqua, il sale e i fagioli con la loro acqua di cottura.

Regolare di sale e cuocere per circa 10 minuti.

## Link affiliato #adv

---

\* l'amchoor è mango essiccato in polvere che potete acquistare anche on line: [Mango essiccato in polvere \(amchur\) 100g a 4,99 €](#)



- / 5

Grazie per aver votato!

---

### Lascia un commento

---

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)