

Il re della cucina indiana non ha più segreti

Pubblicato: Lunedì 11 Maggio 2015



Sono stati due capisaldi della cucina indiana i protagonisti del corso Tigros di lunedì 11 maggio: il **chicken tikka masala**, un pollo al forno molto speziato e marinato nello yogurt (Chicken Tikka) e servito con una salsa di spezie e verdure (Masala) e il **Paneer Pakura**, frittelle di formaggio marinate nella menta e passate in una pastella di ceci.

A realizzarle, e a fornire molti altri suggerimenti su spezie, spezie, salse e molte delle curiosità dei curiosi e competenti corsisti intervenuti, è stato il team di **Harpreet Singh**, chef del giovane ma già famosissimo ristorante indiano Taj Mahal di Lozza.

A loro è stato ovviamente affidato il cluster Expo de Le Spezie: e le due ore di lezione, con assaggio finale, si sono svolte tra i profumi di cardamomo, curcuma, cumino, fieno greco e coriandolo. Le ricette, passo passo, si possono trovare sul liveblog, oppure iscrivendosi alla newsletter di [Tigros](#).

Se non visualizzate bene il live qui sotto, [cliccate qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

