

Un assaggio di cucina indiana

Pubblicato: Martedì 12 Settembre 2023



Curiosi di assaggiare qualche **specialità della cucina indiana**? Tutti siamo a conoscenza che si parla di pietanze che sono a base di spezie poiché la spezia è un **prodotto tipico, tradizionale e locale dell'India**. Però attenzione che non è tutto piccante.

Ogni parte dell'India possiede una diversità di tradizioni culinarie e questo si evidenzia direttamente nelle spezie che utilizzano. **Alcune di esse non sono piccanti, ma saporite**, con un gusto che può essere dolciastro, **agrodolce, acidulo oppure in grado di sottolineare i sapori delle carni o delle verdure** che si stanno cucinando.

C'è chi non ha mai provato questa cucina, non tutti siamo attratti da cibi che non conosciamo, ma di certo oggi va provato un po' di tutto. **La possibilità di mangiare in ristoranti che propongono una varietà diversa di pietanze è da cogliere al volo.**

A questo punto quali sono i **Piatti tipici indiani**? Cosa ci si deve aspettare? Vediamo quali sono le pietanze più famose, gustose e che possono soddisfare tutti i palati.

SNACK INDIANI PER CENA

I **primi cibi di cui vogliamo** parlare sono dei veri e **propri snack**. In India si possono ritrovare venduti per strada **come degli street food**, ma li possiamo vedere anche sulle tavole come cena o pranzo.

Particolarmente **gustoso è il Samosa** che si propone o per vegetariani, quindi esclusivamente con un ripieno di verdure, oppure con delle carni bianche che sono **accompagnate da salse speziate**. **Il Samosa non è altro che una pasta di farina, molto friabile**, che viene poi riempita con cipolle, patate, piselli e lenticchie arricchita con carne oppure con altre verdure.

IL Naan è considerato un pasto sacro ed una specie di focaccia molto schiacciata. Si usa per accompagnare tutti i piatti o intingoli. Inoltre si usa come piatto dove si poggiano salse oppure carni. Si cuoce in un orno tandoori e questo regala un sapore misto tra pane e focaccia.

Arriviamo poi **al Masala Dosa che, in un certo senso, ricorda una piadina. In molti lo definiscono come un pancake salato.** Si tratta di una **sfoglia di frittella salate, molto sottile, più sottile della piadina**, farcita con delle salse speziate e verdure o carne.

Buona cucina vegetariana, ma non solo

La cucina vegetariana non è fatta solo di portate che si mangiano senza posate, ma di veri e propri piatti golosissimi e appetitosi.

Il pollo Tandori è uno dei piatti più famosi dell'India. Si tratta di un pollo arrosto che viene speziato e cotto con lo yogurt. Si ha una carne morbida e saporita. Il colore caratteristico, che può lasciare perplessi, è dato dalla carne che diventa rossa a causa della presenza del peperoncino e di altre spezie piccanti.

Un cibo che è molto **colorato è curioso è il Bhel Puri. Riso soffiato, salsa piccante e verdure.** Un piatto che in India si definisce “estivo”, ma che è piccante. Indubbiamente appetitoso, ma da mangiare solo se siete appassionati della cucina vegetariana.

Infine c'è il pollo **tikka masala che è un pollo che viene cotto con salse speziate, piccanti, curri, panna e pomodoro.** La salsa è predominante tant'è che la carne viene inondata di questa salsa. Si mangia tutto del pollo tikka masala, **perfino il prezzemolo di guarnizione.**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it