

PAKORA DE MILHO (SALGADINHO INDIANO)

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 1 cebola pequena ou 1/2 grande picada
- 1/2 colher (sopa) de alho amassado
- 1/2 colher (sopa) de gengibre amassado
- 1/2 colher (sopa) de cominho
- 1/2 colher (sopa) de pó de pimenta chilli vermelha
- 1 colher (sopa) de açafrão da terra (cúrcuma)
- 1/2 colher (sopa) de garam masala
- 2 a 3 colheres de farinha de grão de bico
- 1 a 2 colheres de farinha de arroz
- 1 pimenta chilli ou dedo de moça verde picada (opcional)
- 1 ramo de folhas da árvore do curry ou folhas de hortelã (opcional)
- Óleo para fritar
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Remova toda a água do milho e bata no liquidificador de forma a ficarem alguns pedaços.

Em um recipiente, misture a farinha de grão de bico e a farinha de arroz.

Em uma tigela, misture o milho batido, a cebola, o alho, o gengibre, o cominho, o pó de pimenta chilli, o açafrão, o garam massala, a pimenta picada, as folhas de curry ou hortelã e o sal.

Em seguida, vá adicionando a mistura das duas farinhas e misturando com a mão até formar uma liga que possa formar pequenas bolinhas.

Aqueça o óleo e frite as bolinhas até ficarem douradas, as pakoras devem ficar imersas no óleo.

Coloque as pakoras em papel toalha para secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16018-pakora-de-milho-salgadinho-indiano.html>