



### **Garam Masala - Mistura de especiarias**

#### **Ingredientes:**

- 100 gr de sementes de coentro
- 25 gr de sementes de cominho
- 25 gr de sementes de pimenta do reino
- 15 gr de gengibre seco
- 6 gr de cardamomo
- 6 gr de cravo
- 4 gr de canela em pó
- 4 gr de folhas de louro

#### **Modo de Preparo:**

- 1-Coloque todos os ingredientes, exceto a canela e o gengibre, numa frigideira e toste-os levemente, até que sequem bem. Deixe esfriar e acrescente os ingredientes restantes.
- 2- Bata a mistura no liquidificador ou processador até obter um pó solto e seco. Armazene-a em um pote com tampa, em lugar seco e protegido da luz e calor diretos.

### **CURIOSIDADES SOBRE A COZINHA INDIANA:**

O aroma e a complexidade de sabor são características marcantes da comida indiana. O segredo está na “*masala*”, mistura de numerosos condimentos e especiarias. Não existem receitas exatas para o seu preparo e cada cozinheiro possui sua receita particular. Sementes, talos, folhas, brotos, flores e raízes dos diferentes condimentos têm sabores e aromas distintos. Esmagar, tostar, picar ou infundir geram resultados diferentes. O cozinheiro indiano possui mais de 25 tipos de especiarias em pó para preparar seus pratos, que servem também como propriedades medicinais.

A maneira mais tradicional e original de se fazer os *masalas* é pilar a mistura de especiarias num almofariz (pilão). Os sabores se mesclam a cada movimento e parecem ficar mais marcantes. Vale a pena ter um destes apetrechos em casa!