



Elvea, L'Italie chez vous

Pâte Tikka Masala



Ingrédients pour Personnes

2	piment rouges dénoyautés et finement hachés
2 gousses d'	ail pelées et hachées finement
2 cuillères à soupe de	gingembre frais râpé
1 cuillère à café de	graines de cumin
1 cuillère à café de	poivre de cayenne
1,50 cuillères à café de	graines de coriandre
1 cuillère à soupe de	gerookt paprikapoeder
2 cuillères à café de	garam masala
2 cuillères à soupe de	concentré de tomates d'Elvea ou Elvea Pomo e legumi
2 cuillères à soupe de	huile d'arachide
0,50 cuillères à café de	sel
2 cuillères à soupe de	d'amandes en poudre
1 cuillère à soupe de	de noix de coco râpée
1 bouquet	coriandre fraîche

Préparation

Faites rôtir les graines de coriandre et de cumin dans une poêle chaude jusqu'à ce que les odeurs se dégagent.

Mélangez tous les ingrédients de la pâtes dans un petit robot ou un mixeur jusqu'à obtenir une masse lisse.

Conservez la pâte au réfrigérateur ou au congélateur ou utilisez immédiatement.

