



## Garam Masala un mix di spezie dall'India

2008-02-29 08:00:58



Diamo seguito all'articolo sulle spezie essenziali trattate nel nostro post intitolato [Viaggio in India](#), pubblicato sabato scorso.

Tra le spezie che abbiamo elencato nell'articolo precedente, quasi tutte sono ormai comuni anche nelle nostre città e si possono trovare facilmente. Il **Garam Masala** invece è una **miscela di spezie** e pertanto bisogna prepararla, continuate a leggere l'articolo per scoprirne la ricetta.

Il **Garam Masala** è la quintessenza delle spezie ed è presente in quasi tutti i piatti indiani.

Letteralmente il suo **significato** è **spezia** ("masala") **piccante** ("garam") ed in realtà non è una spezia, ma un **mix di spezie**.

Questo mix viene normalmente aggiunto a fine cottura o all'inizio della preparazione del piatto come base del soffritto, il **garam masala** usato con parsimonia dona un sapore gentile al piatto, ma se usato in grandi quantità può conferirgli anche un carattere deciso.

Ci sono ovviamente moltissime varianti regionali nella **preparazione del Garam Masala**, quella che vi propongo è una delle varianti più comuni, vediamo che ingredienti servono:

- 30 semi di cardamomo verde
- 15 chiodi di garofano (laung)
- 5 semi di cardamomo nero (badi elaichi)
- 4 pezzi di macis
- 4 pezzi di cannella (2.5 cm<sup>2</sup>) (dalchini)
- 5 cucchiaini di semi di cumino (jeera)
- 1 cucchiaini di semi di finocchio (saunf)
- 1 cucchiaio di pepe nero in grani
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo (dhaniya)
- 1/2 cucchiaio di semi di fieno greco (methi)

Una volta trovati tutti gli ingredienti possiamo passare alla **preparazione** del piatto, come prima cosa occorrerà **tostare tutte le spezie** in una padella a fondo spesso completamente asciutta a fuoco molto basso senza dimenticarsi di muovere le spezie costantemente, non appena sentite l'aroma delle spezie, togliete il tegame dal fuoco.

Macinate a piccole dosi le spezie in un mixer elettrico (consiglio il **mortaio**) fino a ridurle in polvere fine, rimuovete le pelli dei grani di cardamomo che sono rimaste e fate raffreddare.



## Glocalfood

Garam Masala un mix di spezie dall'India

Una volta raffreddato il mix di spezie, per la **conservazione** del nostro **Garam Masala** occorre preparare un contenitore ermetico che andrà tenuto in un ambiente scuro e fresco, mi raccomando usate con moderazione e richiudete bene il contenitore dopo ogni uso...