



## Punjabi Food: ricetta indiana Makki Di Roti

2008-03-18 08:08:21



Seconda puntata del **Punjabi Food**, dopo il primo articolo del nostro *viaggio in india* dedicato al **Punjabi Food** ecco che vi proponiamo la ricetta per preparare il Makki Di Roti, da servire come accompagnamento al [Sarson Ka Saag](#), se non sapete di cosa si tratta leggetevi la [ricetta del Sarson Ka Saag](#).

Abbiamo già parlato della **cucina indiana** e in particolare del **Punjabi Food**, regione dell'India situata all'estremo nord, il Punjabi è una delle più conosciute di tutta l'India, per i suoi fantastici siti storico-religiosi, le sue usanze, gli abiti (l'abito formato da pantaloni e casacca in tessuti colorati è l'abito tipico di questa regione) e perchè no anche per la cucina di cui noi ci occupiamo oggi.

Come già annunciato nell'articolo dedicato alla ricetta del [Sarson Ka Saag](#), oggi vi insegnamo come preparare il **Makki Di Roti** da servire in tavola come accompagnamento naturale al [Sarson Ka Saag](#).

Per fare il *pane (roti)* si utilizza la *farina di mais (Makka)*.

Il **roti** viene servito con un velo di burro chiarificato (**ghee**) per assicurare che non diventi secco e si presenta con un gusto unico, ma vediamo come prepararlo semplicemente:

Quali sono gli **ingredienti per il Makki Di Roti??**

Dobbiamo reperire i seguenti ingredienti per la preparazione del nostro *Makki di Roti*:

- 2 tazze di farina di mais
- 1 pugno di farina normale
- 1 cucchiaino di olio
- sale a piacere

Una volta trovati tutti gli ingredienti possiamo passare alla preparazione del nostro pane:

Mescolate la farina di mais, *quella normale*, olio e sale, impastate fino ad ottenere una palla morbida e liscia aggiungendo un pò di acqua secondo necessità, successivamente prendete piccole quantità di pasta e formate delle palline.

Appiattite queste palline fino a farle diventare dei dischi sottili, volendo si può anche usare il mattarello.

Scaldate una padella di ferro e arrostite i roti finchè vengono dorati, girateli sull'altro lato e ripetete i passaggi precedenti finchè avete pasta. Coprite i pani con un panno per mantenerli caldi e serviteli ancora caldi con ghee o burro.

La ricetta è molto semplice, non vi resta che stampare l'articolo e mettervi all'opera in cucina, dopo però



**Glocalfood**

Punjabi Food: ricetta indiana Makki Di Roti

dovete tornare assolutamente qua, per lasciare il vostro commento su quanto appena mangiato, BUON APPETITO!!!