



Sapori dal Pakistan

1 Marzo 2013 dalle ore 20 - mensa di Santa Caterina, Imola
Prenotare entro il 27 febbraio allo 0542 28912, tel:3392277443, info@tramaditerre.org

Per iniziare

Pranthe - Shami kebab - Samossa (vegetariano)

I pranthe sono chapati (pani non lievitati) ripieni di verdura accompagnati con salsa al tamarindo. Shami kebab sono polpette di carne macinata e farina di ceci. Samossa sono involtini di verdure.

Prima portata

Kari shorba

È una zuppa a base di yogurt, farina di ceci e spezie, viene servita con una pakora, involtino di pasta fritto ripieno verdure e spezie.

Seconda portata

Chicken pulau - Vegetarian pulau

Riso basmati con pollo e spezie e verdure. Solo con verdure nel vegetarian.

Dolci

Biscottini di cocco - Suji ke Ladoo - Chaat

Il chaat è un'insalata di frutta con panna, cocco, mandorle, zucchero, sale e pepe nero; il suji ke ladoo una torta di semolino al latte con pistacchi e mandorle.

Bevande

Le portate sono accompagnate da acqua e per chi lo desidera vino, a fine pasto verranno serviti chai, ovvero tè nero bollito con latte e spezie, e adrak ki chai, bevanda allo zenzero e spezie.

Le spezie hanno una presenza evidente nella cucina pakistana, delle loro proprietà e del loro utilizzo ce ne parlerà nel corso della serata il dottor **Antonio Zambrini** erborista.
