

RED LENTIL DAL



Categoria: Pasta, Riso e Zuppe

Creato il 2022-02-04

Qualificata da Supercook CL
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:
23:20 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| 170 grammi | diced carrot |
| 15 grammi | semi di cumino |
| 15 grammi | Semi di senape |
| 3 spicchio | aglio |
| 10 grammi | fresh ginger |
| 180 grammi | onion cut in quarter |
| 30 Millilitro/ millilitri | olio d'oliva |
| 10 grammi | Garam Masala |
| 15 grammi | ground turmeric |
| 1/2 cucchiaino/ cucchiaini | shredded dry chili |
| 350 Millilitro/ millilitri | acqua |
| 400 Millilitro/ millilitri | latte di cocco |
| 250 grammi | split red lentils |
| 350 grammi | pomodori maturi |
| 80 Millilitro/ millilitri | succo di limone |
| 20 grammi | coriander leaves |
| 1 pizzico | pepe |

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).