

DAL DI LENTICCHIE ROSSE



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	Carota tritata
15 grammi	semi di cumino
15 grammi	Semi di senape
3 spicchio	aglio
10 grammi	Zenzero fresco
180 grammi	Cipolla tagliata a quarti
30 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
10 grammi	Garam Masala
15 grammi	Curcuma macinata
1/2 cucchiaino/ cucchiaini	Peperoncino secco tritato
350 Millilitro/ millilitri	acqua
400 Millilitro/ millilitri	latte di cocco
250 grammi	Lenticchie rosse decorticate
350 grammi	pomodori maturi
80 Millilitro/ millilitri	succo di limone
20 grammi	Foglie di coriandolo
1 pizzico	pepe

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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