



Masala Pitta

INGREDIENTES

- 13 colheres (chá) de coentro em pó
- 3 colheres (chá) de cominho (alcarávia ou kummel) em pó
- 5 colheres (chá) de açafrão-da-terra (ou cúrcuma)
- 1/2 colher (chá) de feno-grego em pó
- 1 1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó
- 3 colheres (chá) de erva-doce

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, refogue as especiarias com a ghee. Espere esfriar e guarde em um recipiente bem fechado. Polvilhe no arroz, na sopa ou bata no suco e no café (tipo bulletproof).

Preparo Rápido (até 30 minutos)
Rendimento 26 colheres

NOSSO FOCO
Presentar Você!