

## CUCINA E GUSTA

# SAMOSA

*Dosi per 4 persone*

*Per l'impasto:* 170 g di farina, sale qb, 100 ml acqua tiepida e 8 cucchiaini di olio

*Per il ripieno:* 4 Patate lessate, 160 g Piselli, 1 Cipolla, 1 Peperoncino, 1 cucchiaino di Zenzero, 1 cucchiaino di Semi di coriandolo, 1 cucchiaino di Semi di cumino tostati in polvere, 1 cucchiaino di Gram Masala, 1 pizzico Peperoncino, 2 cucchiaini Limone, Olio di oliva extravergine

*Per l'impasto.* mescolate farina e sale allungando con acqua tiepida e olio. Quando l'impasto è sodo ed elastico fatelo riposare 20 minuti.

*Per il ripieno.* fate rosolare la cipolla a dadini in una padella con l'olio, aggiungete zenzero, peperoncino verde tritato senza semi, piselli e 5 cucchiaini di acqua. Lasciate cuocere 10 min con coperchio a fuoco moderato. Unite le patate tagliate a dadini, il coriandolo, il cumino, il gram masala, il peperoncino rosso in polvere, il succo di limone, sale e lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Riprendete la pallina di impasto dividetela in circa 12 palline e stendetele in dischi di circa 15 cm da tagliare a metà. Da ogni mezzo disco ricavate un cono sovrapponendo leggermente i bordi e sigillandoli con dell'acqua, riempite ogni cono con il ripieno e sigillate l'apertura. Spennellate le samosa con olio, lasciatele riposare 15 minuti in freezer e poi tuffatele in olio bollente a 170 gradi sino a doratura su entrambi i lati. Serviteli caldi!

### **Paese che vai, ricetta che trovi!**

*Le SAMOSA nascono in Persia attorno all'anno 1000, ma grazie ad antichi scambi commerciali diventano presto uno degli snack più apprezzati in tutto il mondo: dal Regno Unito, all'Africa Orientale, ai paesi del Golfo Persico. Questa diffusione ha generato le più svariate interpretazioni. Il ripieno più comune è un mix di verdure, ma si possono trovare anche con carne, formaggio o legumi.*

*Anche il nome ha subito molte variazioni: sono sambusa in Iran, samuza in Nepal, sambusak in Arabia Saudita e samsa in Turchia. L'etimologia del nome però è unica e deriva dalla parola del persiano antico **sanbusak o sanbosag che significa "mezzaluna"** e fa riferimento alla loro forma. Spesso sono accompagnate da salse o offerte come stuzzichino da assaporare con tè (chai) o caffè. In India sono vendute per strada e in tutte le stazioni dei treni e dei bus perché ottime come spuntino da viaggio.*

