

# Halwa di grano semola indiana

## Ingredienti (4-6 persone)

250 g di semola di grano Solidale Italiano\*

500 ml di acqua

200 g di zucchero Mascobado \*

5-6 filo di zafferano o ¼ di cucchiaino di polvere di zafferano \*

1 capsula di cardamomo \*

2 cucchiari di olio d'oliva biologico Solidale Italiano\*

2 capsule di cardamomo \*

1 cucchiaino di uvetta biologica \*

10-12 mandorle tritate grossolanamente \*

10 anacardi tritati grossolanamente \*

\*Prodotto Fair Trade ottenibile nelle Botteghe del Mondo

## Procedimento

Mettere acqua, zucchero, zafferano e cardamomo macinato grossolanamente nella pentola e portare a ebollizione. Riscaldare a fuoco basso e cuocere per circa 10 minuti.

Scaldare l'olio in una grande casseruola e far rosolare la semola a fuoco basso fino a renderla dorata (circa 5 minuti). Cospargere con i baccelli di cardamomo e l'uvetta. Saltare il tutto per qualche secondo.

Mescolare continuamente il semolino e versare l'acqua zuccherata con attenzione e lentamente. Cuocere circa per 5 minuti, mescolando spesso e spegnendo il fuoco. Servire caldo cosperso con mandorle e anacardi.

