

Salada de Cenoura com Côco

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de *The Complete Indian Cookbook* por Mridula Baljekar

Ingredientes:

- 225gr / 8oz cenouras
- 2 colheres de chá de coco dissecado
- 1 colher de chá de sementes de cominho
- 1 colher de chá de suco de limão
- salsa picada
- 1/2 colher de chá de sal (ou para provar)

Procedimento:

- Descasque e rale as cenouras
- Aqueça as sementes de cominho em uma frigideira seca até perfumada.
- Quebre as sementes de cominho com uma panela pesada ou pulse em uma moedor de café que você usa para especiarias.
- Misture todos os ingredientes em uma tigela, exceto o sal.
- Antes de servir, polvilhe o sal e misture.