

# Chapati indiano ricetta casalinga

ricotta in vaschetta  
miele  
noci



FACILEeBUONO

Ricetta veloce



In una terrina impastiamo con le mani la farina con l'acqua quanto basta per rendere l'impasto morbido e non appiccicoso.

Formiamo una pallina (sembra piccola ma rende molto). La lasciamo riposare in frigorifero per 20 minuti avvolta in una pellicola trasparente.

Trascorso questo tempo togliamo l'impasto, dividiamolo in 3 o 4 parti e con un mattarello spianiamolo il più sottile possibile.

Scaldiamo una pentola antiaderente a temperatura media senza liquidi e a una a una abbrustoliamo il chapati da ambo le parti.

*Questa la ricetta casalinga veloce per un chapati indiano. Da gustare come stuzzichino con sopra ciò che si vuole, per esempio un pasticcio di pomodoro e basilico. Naturalmente si può preparare anche senza glutine con grano saraceno, oppure farlo ripieno.*

Chapati è il pane tradizionale indiano ma lo si prepara anche in molte zone del nord Africa. Di forma rotonda, varia il diametro (tra i 5 e i 15 cm) da regione a regione.