

## Chatamari (Pizza nepalesa)

### Para o recheio:

1 c. de sopa de manteiga clarificada (ou *ghee*)  
1 cebola picada  
½ c. de café de cominhos  
1 c. de café de açafreão-da-índia  
1 c. de café de sementes de mostarda  
2 dentes de alho picados  
1 pedaço de gengibre com cerca de 1 cm, picado  
250 g de carne de borrego (ou vaca) picada  
sal  
pimenta

### Para a massa:

1 e ½ chávenas de farinha de arroz  
1 ovo batido  
sal  
½ chávena de água

### Para finalizar:

Manteiga  
7 ovos  
sal

Comece por preparar o recheio da *chatamari*. Faça um refogado com a manteiga, a cebola e as especiarias. Deixe cozinhar até que a cebola fique translúcida e, depois, junte o alho, o gengibre e a carne picada. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar mais 5 minutos em lume brando. Apague o lume. Em seguida, prepare a massa: deite a farinha, o sal e o ovo numa batedeira e vá adicionando a água, batendo sempre. No final, a mistura deve ficar elástica. A seguir, coloque a massa numa bancada de cozinha, previamente polvilhada com farinha (a massa agarra-se facilmente aos dedos, por isso tenha sempre mais farinha à mão). Divida a massa em pequenas bolas e molde-as em pequenas pizzas. Leve ao lume uma pequena frigideira anti-aderente com uma colher de manteiga. Quando a manteiga derreter, junte uma pizza e frite durante 3 minutos. Vire-a e, sobre o lado já cozinhado, coloque duas colheres do recheio. Abra um ovo por cima. Tape a frigideira e deixe cozinhar em lume brando mais 3 minutos. Volte a virar a pizza e acabe de fritar o ovo. A gema vai rebentar e ficar espalmada. Repita o procedimento para preparar o resto das pizzas.