Spiedini di pollo in salsa della hraimi



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carvi in polvere: ½ cucchiaino
- Cipolla: 1 grossa tritata finemente
- Limone: ½ o 1 lime
- Olio d'oliva: ½ bicchiere
- Peperoncino in polvere: ½
- Petto di pollo tagliato a cubetti: 800 gr
- Sale: ½ cucchiaino
- Spicchi d'aglio: 2 schiacciati

Preparazione

Uno dei miei piatti preferiti della cucina ebraica libica è la ***hraimi***, un antipasto di pesce (tonno, branzino, merluzzo, ricciola...) in salsa di pomodoro speziata e piccante. *La salsa di pomodoro della hraimi* è così squisita che quando ho ospiti vegetariani la preparo per condire le patate e tutti regolarmente se ne innamorano. In vista dell'estate, ho deciso di provare una versione della stessa salsa per accompagnare gli **spiedini di pollo**, fatti in padella o alla brace, e ne sono soddisfattissima: la salsa della *hraimi* è veramente versatile, sta bene con tutto. Inoltre, a seconda della temperatura che c'è fuori, una volta pronti gli spiedini potete decidere se servirli con la salsa calda o fredda: sono buonissimi in ogni caso!

Fate soffriggere la cipolla, finemente tritata, in abbondante olio d'oliva; bisogna utilizzare una larga pentola antiaderente dal bordo alto, se possibile. Aggiungete al soffritto, tenendo bassa la fiamma, il peperoncino (potete aggiungerne fino a 1 cucchiaino in totale, per un sugo più piccante), la ***Passata Rustica Pomì*** e 2 spicchi d'aglio schiacciato; successivamente, aggiungete ½ cucchiaino di sale. Fate cuocere il pomodoro a fuoco moderato fino ad ottenere un sugo denso.

Aggiungete al sugo ½ cucchiaino di carvi macinato e lasciate cuocere ancora qualche minuto, poi - a fine cottura - aggiungete anche il succo di ½ limone spremuto. A parte, preparate gli spiedini di pollo e grigliateli bene, assicurandovi che siano ben cotti anche all'interno. Servite gli spiedini appena fatti accompagnandoli con la salsa piccante, fredda o calda, come preferite.

For this recipe we used:

Passata Rustica 1 bicchiere

