Pomì
O Così. O Pomì.

Harissa - Tunisia



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 3 spicchi
- Coriandolo fresco: 1 cucchiaio
- Coriandolo secco: 1 cucchiaio
- Menta essiccata: 1 cucchiaio
- Olio: 2 cucchiai
- Peperoncini rossi piccanti: 250 gr
- Sale: 1 pizzico

Preparazione

1. Pulire i peperoncini eliminando i piccioli e i semi.
2. Pestarli insieme a tutti gli altri ingredienti oppure frullarli utilizzando un robot da cucina.
3. Il risultato sarà una crema bella densa e piccante, ottima da mangiare spalmata sul pane o come accompagnamento per la carne o le verdure.

Curiosità.
L'harissa è una salsa piccante tipica del Magreb e della Tunisia a base di spezie e peperoncino rosso, che si usa per condire piatti a base di carne, verdure e il cous cous.

For this recipe we used:

Polpa Fine 3 cucchiai

