

Поджаренный нут в томатном соусе



Время приготовления: 140 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты по-домашнему 700g 300 г
- Красный острый перец 1 шт.
- Лук ½
- Оливковое масло по вкусу
- Розмарин 2 веточки
- Соль по вкусу
- Сухой нут 250 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Замочите нут в холодной воде на 12 часов. Затем откиньте его на дуршлаг, промойте и переложите в большую кастрюлю с водой и веточкой розмарина.
2. Варите нут в течение 2 часов на среднем огне.
3. Пока нут варится, мелко нарежьте лук и измельчите красный острый перец.
4. Налейте немного масла в сотейник и обжарьте лук до золотистого цвета.
5. Добавьте соль, красный острый перец и нут, предварительно слив из него воду.
6. Все хорошо перемешайте и обжарьте в течение нескольких минут.
7. Добавьте **Протертые томаты по-домашнему Pomì**, полстакана воды, соль и оливковое масло первого холодного отжима. Продолжайте варить все вместе около 30 минут.
8. Посолите по вкусу и подавайте блюдо на стол, добавив немного оливкового масла и веточку розмарина.