



Tunisia - Harissa, salsa piccantissima - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy



eCucinando.it



salsa - peperoncino secco - Tunisia

ricetta tradizionale

Ingredienti:

Peperoncino secco 250 g.
 Aglio secco 50 g.
 Semi di carvi 40 g.
 Sale grosso 1 cucchiaio

Togliere i gambi ai peperoncini, ripulirli dei semi interni e dei filamenti, lasciarli un quarto d'ora in acqua fresca e scolarli. Sbucciare gli spicchi d'aglio, mondare i semi dei carvi e pestare tutto con 1 cucchiaio di sale grosso.

Quando l'impasto è ben omogeneo, metterlo in conserva ricoperto da abbondante olio.

P.S.: Credo che i semi dei carvi, possano essere sostituiti dal cumino, eventualmente.

Io l'ho fatta così

Ho tagliato i peperoncini ancora non completamente secchi, a rondelline, dopo averli accuratamente lavati. Ho lasciato tutti i semini (sinceramente, nell'harissa fatta artigianalmente, non ne manca nemmeno uno...per questo è così piccante!), ho tritato l'aglio (ho usato quello fresco), ho pestato un pochino di cumino (poco poco, perchè non mi piace molto), ho messo 1 cucchiaio di sale fino ed ho frullato tutto con il frullatore ad immersione. Ho eseguito quest'operazione per un bel pò, finchè il tutto non si è miscelato bene ed è venuta fuori una crema...rosso fuoco! Neanche i semini si vedevano più! Ed era uguale a quella che ho mangiato io, non industriale! Poi l'ho messa in un vasetto, ricoperta d'olio. Si può conservare per molto tempo!

Questa salsina è un concentrato di piccantezza. In Tunisia, la mettono dovunque e anche nella nostra cucina può essere utilizzata benissimo...anche un solo cucchiaino basta per dare quel saporino più particolare ad una pietanza (sciolta in un sugo per esempio, o altro)!

NOTE

E' molto buona, soprattutto sulle bruschette, ma...BRUCIAAAAAA





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it