

SALSE E SUGHI

Chermoula

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La chermoula è una salsa di origine marocchina, molto saporita alla base della quale c'è il prezzemolo, il coriandolo, il succo di limone, l'olio e alcune spezie. Il mix è perfetto per insaporire carne e pesce ma una volta che l'avrete scoperta, potrete sbizzarrirvi la fantasia e utilizzarla come insaporitore su qualsiasi ingrediente voi preferiate.

La preparazione di questa salsa non richiede una preparazione particolare per cui potrete realizzarla ogni qual volta lo desideriate in tempi molto rapidi, si rivela, quindi, anche una soluzione a portata di mano per realizzare piatti ricchi e che potrebbero stupire i vostri invitati.

Provate questa salsa e fateci sapere qual'è

l'abbinamento che trovate perfetto per questa salsa.

INGREDIENTI

CORIANDOLO solo le foglie - 80 gr

PREZZEMOLO solo le foglie - 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALE 1 cucchiaino da tè

CUMINO in polvere - 1 cucchiaino da tavola

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

SUCCO DI LIMONE 120 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

120 ml

PREPARAZIONE

1 Come dicevo nella presentazione alla base della chermoula c'è il prezzemolo ed il coriandolo, i quali pur assomigliandosi molto nell'aspetto hanno un sapore molto diverso.

Iniziate dividendo le foglie dai gambi di entrambe le erbe aromatiche e lavatele prima di tritarle molto finemente.

Riunite le foglie tritate in una ciotola piuttosto capiente.

2 Unite al prezzemolo e al coriandolo appena preparati, gli spicchi d'aglio grattugiati. Abbiate cura nel grattugiarli poichè solo in questa forma potranno conferire tutto il loro sapore alla salsa, non accontentatevi, insomma, di tritarli.

3 Unite la paprika dolce, il cumino in polvere ed il peperoncino anch'esso in polvere e date

una prima mescolata.

- 4 A questo punto potete spremere il limone fino ad ottenere 120 ml di succo che potrete aggiungere al resto degli ingredienti nella ciotola.
- 5 Continuate, quindi, aggiungendo l'olio ed il sale. Mescolate molto molto bene fino a che la salsa non avrà assunto un aspetto il più omogeneo possibile.

Ne otterrete una salsa piuttosto densa, ma se preferite un risultato più morbido potrete aumentare le quantità del limone e dell'olio mantenendo la proporzione 1 a 1, ovvero tanto di olio quanto di succo di limone.

- 6 Utilizzate la chermoula per insaporire i vostri ingredienti preferiti.