

SALSE E SUGHI

Duqqa

LUOGO: **Africa / Egitto**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il duqqa è una miscela di spezie di origine egiziana dal caratteristico aroma nocciolato, grazie proprio alla presenza delle nocciole che vengono tostate insieme ai semi di sesamo per estrarre ancora di più il sentore di nocciola.

Il duqqa viene spesso utilizzato come insaporitore nelle insalate, oppure per massaggiare pezzi di carne (solitamente agnello o pollo) o per insaporire i gamberetti o altri pesci prima della cottura. Questo mix di spezie e nocciole formerà, durante la cottura, una crosticina croccante e saporita sull'alimento rendendolo, in questo modo, irresistibile!

INGREDIENTI

NOCCIOLE circa 10 cucchiai - 100 gr
SEMI DI SESAMO 6 cucchiai da tavola
SEMI DI CORIANDOLO 2 cucchiai da tavola
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tavola
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaio da tavola
PREZZEMOLO SECCO 4 cucchiai da tè
PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiai da tè
SEMI DI ANETO 1 cucchiaio da tè
SALE 2 cucchiai da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tostate le nocciole per pochi minuti in una padella a fuoco medio, mescolando o smuovendo la padella di frequente per evitare che brucino.



- 2 Aggiungete i semi di sesamo, il coriandolo, il cuminio ed il pepe e fate tostare ancora per qualche minuto.



3 A questo punto, togliete la padella dal fuoco e trasferite il tutto in una ciotola per far

freddare le spezie tostate.



4 Una volta fredde, macinate le spezie e le nocciole in un tritatutto insieme al sale, l'aneto ed il prezzemolo.





5 Una volta macinato per bene, aggiungete il peperoncino in polvere, mescolate e utilizzate la miscela per condire i vostri piatti egiziani!



