

SALSE E SUGHI

## Harissa marocchina forte

---

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

---



L'**harissa** o h'rissa è una salsa piccante di origini nordafricane utilizzata diffusamente nelle cucine che si affacciano sul Mediterraneo. Questa preparazione è una salsa tipica del Nordafrica e si è diffusa soprattutto in Tunisia, viene realizzata a base di peperoncino rosso fresco, aglio e a questi ingredienti si aggiunge dell'olio extravergine di oliva. Se la osserviamo bene ha la consistenza di una pasta, molto ma molto simile al concentrato di pomodoro per intenderci. Ma al sapore è tutt'altro che dolce come il pomodoro! L'harissa prevede ovviamente anche altri ingredienti tra cui annoveriamo: il coriandolo, o cumino, e a volte anche proprio il pomodoro. Il suo nome deriva dalla

parola araba harasa che vuol dire ridurre in pasto, fare poltiglia, che da noi equivale a fare il pesto. Questa salsa è spesso usata come condimento ma anche proprio come ingrediente di una ricetta più elaborata. Se siete stati in Marocco o Tunisia, l'avrete sicuramente assaggiata con cous cous o per esempio con il kebab. Ed è talmente buona che oggi si trova facilmente anche qui in Italia, soprattutto nei ristoranti o negozi etnici dove si trova per lo più in barattolo o in tubetto! Ma volete mettere la soddisfazione di farla in casa con le nostre mani? Ecco se la pensate come noi, non perdetevi la ricetta che vi stiamo andando a proporre perché vale davvero la pena. Vi serviranno tanti peperoncini e il più è fatto! Aggiungendo delle olive ad esempio potete usarla anche sui crostini di pane biscottato per un delizioso aperitivo con gli amici.

In questo caso vi proponiamo una versione marocchina piuttosto piccante e aromatica, semplice da realizzare...sarà sufficiente dotarsi di peperoncini freschi e secchi piuttosto piccanti. Abbinatela alla [pita](#) per un sapore eccezionale!

## INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 400 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secchi  
- 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tè  
CARVI (CUMINO DEI PRATI) 1 cucchiaino da tè  
SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaino da tè  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
SALE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Come primissima cosa indossate due paia di guanti e per avere una sicurezza in più ungetevi le mani ed il primo strato di guanti con dell'olio extravergine d'oliva.

Pulite i peperoncini piccanti rimuovendo il picciolo ed i semi.





- 2** Mettete i peperoncini piccanti secchi in ammollo in acqua per 15-30 minuti o fino a che risultino morbidi e reidratati.



- 3** Mettete a tostare il coriandolo, il cumino ed il carvi in una padella a fuoco vivace, quindi trasferiteli in una ciotola a freddare.



4 Strizzate bene i peperoncini reidratati e tritateli finemente con un tritatutto insieme agli

spicchi d'aglio. Trasferite il trito ottenuto in una pentola.



**5** Una volta fredde, tritate finemente le spezie fino ad ottenere una polvere fine.



**6** Aggiungete l'olio extravergine d'oliva ed iniziate a scaldare il composto.





- 7 Nel frattempo tritate anche i peperoncini freschi preparati in precedenza, aggiungendo a piacere altri peperoncini per regolare l'intensità della piccantezza del composto.



- 8 Aggiungete il trito di peperoncini freschi alla pentola, aggiungete il sale e le spezie.







- 9 Lasciate cuocere l'harissa per 15-20 minuti a pentola scoperta e mescolando continuamente.



- 10 Al termine della cottura decidete se frullare l'harissa o mantenerla più grossolana.

Utilizzate immediatamente l'harissa o conservatela in barattoli di vetro con dell'olio extravergine d'oliva a copertura.



## CONSIGLIO

**Perché devo usare i guanti? È necessario?**

Sì lo è perché pulendone in grandi quantità si rischia di ustionarsi le mani.

**Quanto tempo si conserva?**

Si conserva nel barattolo un mese dalla sua apertura, lasciandolo in frigorifero e comprendolo come si fa con il pesto, volta per volta con l'olio.

**Posso utilizzare dei peperoncini secchi?**

No, perché quelli freschi contengono acqua che ci servirà per la frullata.

**Dove trovo le spezie?**

Puoi acquistarle nei negozi specializzati in alimenti etnici o in internet.