

SALSE E SUGHI

Hawaij

LUOGO: [Asia](#) / [Yemen](#)

DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Hawaij è il nome del mix di spezie yemenita utilizzato nella maggior parte dei piatti tradizionali di questo popolo. Utilizzato soprattutto per i brodi e per i piatti di carne.

E' possibile reperirlo nei supermercati in Yemen ma anche nei supermercati arabi delle principali città internazionali, da oggi lo potrete preparare direttamente voi, in 5 minuti.

Il vantaggio d'averlo fresco è che sicuramente avrete un prodotto molto più fragrante ed inoltre lo potrete personalizzare aumentando o diminuendo la quantità di alcune spezie, a vostro gusto.

INGREDIENTI

SEMI DI CORIANDOLO 0,33 tazze

SEMI DI CUMINO 0,33 tazze

PEPE NERO IN GRANI ¼ tazze

CARDAMOMO VERDE 2 cucchiaini da tavola

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

CANNELLA 2 cucchiaini da tè

CURCUMA MACINATA 2,5 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel contenitore di un macinino le spezie intere ovvero i semi di coriandolo, quelli di cumino, il pepe in grani, il cardamomo verde e i chiodi di garofano.





2 Macinate bene queste spezie fino ad ottenere una polvere fine. Setacciatela affinché non rimangano pezzi più grossi e nel caso rimacinateli.





3 Aggiungete infine la cannella in polvere e la curcuma.



4 Mescolate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una polvere omogenea.

