

SALSE E SUGHI

Zaatar

LUOGO: *Asia / Libano*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Lo Zaatar è una miscela super versatile di spezie particolarmente diffusa in Medio Oriente.

Questo particolare mix di semi di sesamo tostati, erbe e spezie viene solitamente utilizzato come condimento in piatti di carne e di verdure o infuso in olio d'oliva per utilizzarlo come condimento o salsa in cui inzuppare il pane pita.

INGREDIENTI

SEMI DI SESAMO bianchi o neri o un mix dei due - 5 cucchiai da tavola

SUMAC macinato - 3 cucchiai da tavola

TIMO ESSICCATO 2 cucchiai da tavola

MAGGIORANA ESSICCATA 4 cucchiai da tè

SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiai da tè

ANETO 2 cucchiai da tè

SALE 3 cucchiai da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tostate in un padellino i semi di sesamo insieme a quelli di coriandolo. Una volta tostati, fateli raffreddare per qualche minuto.





- 2 Nel frattempo riunite in un macinino il sumac, il timo, la maggiorana, l'aneto ed il sale e macinateli fino ad ottenere una polvere piuttosto fine.





3 Aggiungete i semi tostati e macinate un altro po'.



- 4 Passate la polvere ottenuta attraverso un colino e conservatela per utilizzarla in piatti di carne o verdura.



