

SALSE E SUGHI

Chermoula per pesce

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 grossa manciata di coriandolo
- sale
- 4 spicchi d'aglio
- ½ bicchiere d'acqua
- 2 cucchiaini di peperoncino rosso dolce
- ½ cucchiaino di peperoncino rosso piccante
- 1 cucchiaio di cumino
- 2 cucchiai di succo di limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciare il coriandolo con il sale e l'aglio, incorporare il peperoncino dolce e piccante, il cumino, il succo di limone, dell'acqua e l'olio d'oliva.
Coprire il pesce con la salamoia e lasciar che si impregni di questa per almeno ½ ora, quindi friggere nell'olio bollente o cuocere nel tagine.

NOTE

Il Chermula è una salsa per condire il pesce nelle ricette marocchine, sia per il pesce fritto che per quello cotto nel tagine con la verdura o stufato e il pesce al forno, può essere preparata in anticipo e conservata in una ciotola in frigorifero.