

SALSE E SUGHI

Salsa cousbareia

LUOGO: [Asia](#) / [Arabia Saudita](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se per caso vi è capitato di fare un viaggio in Egitto o Tunisia, è probabile che avrete mangiato la salsa cousbareia. Questa ricetta infatti è tipica di quelle zone e di tutto il Medioriente e viene spesso e largamente usata per essere accompagnata a piatti di pesce o carne. Provate questa ricetta molto saporita e vedrete che buona! Il dolce della cipolla si sposa benissimo con la frutta secca che conferisce anche una nota di croccantezza al piatto. Provate questa ricetta molto gustosa, sarà un successo!

Se cercate altri piatti tunisini, provate anche questo [cous cous di verdure](#): favoloso!

INGREDIENTI

CIPOLLE 4

NOCCIOLE (sgusciate) - 100 gr

PINOLI 50 gr

FARINA ½ cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO tritato fine - 4 cucchiaini da
tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la salsa cousbareia sbucciate le cipolle e affettatele molto sottilmente e fatele appassire in una casseruola a fuoco medio-basso con 5 cucchiari d'olio caldo.



- 2 Non appena le cipolle diventano trasparenti, aggiungetevi le nocciole e i pinoli tritati grossolanamente, alzate la fiamma e lasciate rosolare il tutto per alcuni minuti.



- 3 Coprite a filo con dell'acqua, aggiungete il prezzemolo e lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti, aggiustando di sale e insaporendo con del pepe macinato al momento.



4 Infine, legate ed addensate la salsa con mezzo cucchiaino di farina setacciata.



5 Servite la salsa ottenuta in una salsiera, è ottima per accompagnare del pesce fritto.



6 Se preferite una salsa più liscia e vellutata potete trasferirla in un frullatore fino ad ottenere la consistenza desiderata.

CONSIGLIO

Quale tipo di cipolla conviene utilizzare?

Puoi utilizzare la bianca, o la ramata, vanno benissimo entrambe.

Per rendere più delicato il piatto potrei utilizzare il porro?

Certo, ci sembra un'ottima alternativa.