

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *80 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

AGNELLO 450 gr
CECI 250 gr
CHORBA sostituibile con il bulgur - 120 gr
SALSA HARISSA 1 cucchiaio da tè
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
CONCENTRATO DI POMODORO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
SEDANO 2 coste
TEBEL
PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti, ad eccezione del sedano, dei ceci e della chorba (o bulgur), in una casseruola e fate cuocere il tutto per circa 10 minuti unendo 250 ml d'acqua.







2 A questo punto unite il sedano e 250 ml d'acqua e protraete la cottura per altri 15 minuti.



- 3 Unite, ora, i ceci già lessati e aggiungere un altro 1/2 litro d'acqua e continuate a cuocere per altri 20 minuti.



- 4 Versate, quindi, la chorba nella casseruola e portatela a cottura, altri 10 minuti circa.



NOTE