

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'agnello Chorba bel aluch

LUOGO: *Africa / Tunisia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Chorba bel aluch ovvero Zuppa d'agnello come si usa fare in Tunisia. Una zuppa che va davvero provata per la sua bontà!

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

Il tebel è un mix di spezie solitamente è composto da 50 % di semi di coriandolo, 25 % di semi di cumino, 10 % di peperoncino in polvere e 15% di aglio sbucciato ed essiccato. Il tebel che abbiamo utilizzato per questa ricetta è composto solamente da semi di coriandolo e di cumino.