

SALSE E SUGHI

Baharat turco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Turchia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se amate la cucina medioorientale, un baharat turco è quello che non dovrebbe mancare nella vostra dispensa. Questo mix di spezie tradizionale ha diverse varianti locali e regionali e viene usato in moltissime preparazioni.

Potete usarlo per insaporire piatti a base di carne: agnello, pollo e manzo per esempio. Oppure potete amalgamare due cucchiai di baharat con dell'olio d'oliva per ottenere un'ottima marinata per i vostri arrostiti, oppure ancora potete usarlo come condimento al posto del pepe.

INGREDIENTI

SEMI DI CORIANDOLO 3 cucchiai da tavola
PAPRICA 2 cucchiai da tavola
PEPE IN GRANI 2 cucchiai da tavola
SEMI DI CUMINO 2 cucchiai da tavola
CARDAMOMO 1 cucchiaino da tavola
MENTA secca - 4 cucchiai da tè
PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiai da tè
TIMO ESSICCATO 2 cucchiai da tè
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè
ALLORO 6 foglie
CANNELLA 6 cm

PREPARAZIONE







