

SALSE E SUGHI

La kama

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PEPE NERO IN GRANI 3 cucchiaini da tavola

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da
tavola

SEMI DI CUMINO 4 cucchiaini da tè

ZENZERO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè

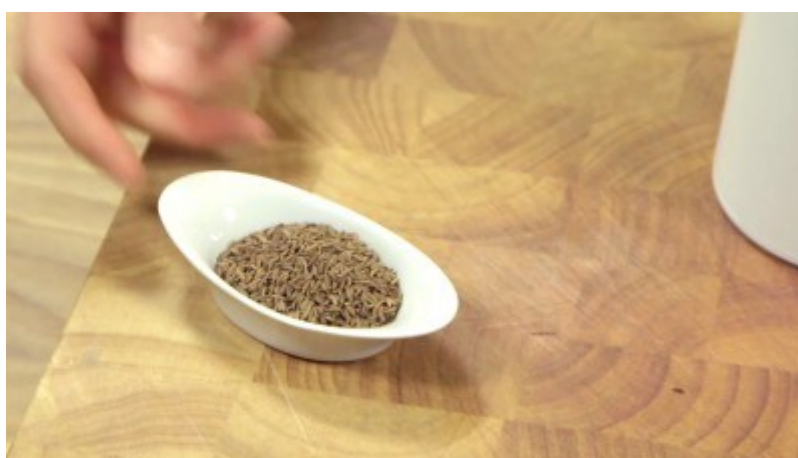
NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tavola

La kama è un mix di spezie marocchino, molto più semplice del ras el hanout dato che è composto da sole 5 spezie.

Usatelo per insaporire stufati, zuppe o per massaggiare il pollo o l'agnello prima della cottura.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite il pepe ed il cumino in un macinino e tritateli finemente fino ad ottenere una polvere.



- 2 Setacciate la polvere ottenuta per rimuovere eventuali pezzi più grandi che potrete tritare nuovamente.



3 Aggiungete la curcuma, lo zenzero e la noce moscata; mescolate bene.



