

SALSE E SUGHI

Mitmita

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Etiopia*

DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il mitmita è un mix di spezie tipico della cucina etiopica ed eritrea. L'ingrediente più caratterizzante di questa ricetta sono i peperoncini che, per realizzare un mitmita autentico, dovrebbero essere i bird's eye africani.

Si tratta in sostanza della versione piccante del berberè e viene utilizzato per condire il kitfo, ovvero il piatto a base di carne di manzo cruda oppure per cospargere le fave.

Ottimo anche come condimento da aggiungere a piacere su altri piatti oppure anche per cospargere il pane injera per renderlo più aromatico.

INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in fiocchi - ½ tazze

SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tavola

CARDAMOMO VERDE 2 cucchiaini da tavola

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola

PIMENTO in grani - 1 cucchiaino da tavola

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

CANNELLA pezzo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Macinate finemente con un tritatutto di piccole dimensioni i chiodi di garofano, il peperoncino, il pepe in grani, il cardamomo verde, il pimento in grani, i semi di cumino ed il pezzo di cannella.







- 2 Setacciate la polvere ottenuta in modo tale da trattenere i grani più grandi che dovrete macinare nuovamente fino ad ottenere una polvere fine ed omogenea.



- 3 Unite, infine, alla polvere ottenuta, il sale, lo zenzero e l'aglio e mescolate.



