

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cavolfiore con salsa dorsa (salsa di pomodori, aglio e peperoncino)

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il cavolfiore con salsa dorsa (salsa di pomodori, aglio e peperoncino) è un piatto delizioso e molto semplice da fare anche se dal nome bizzarro non si direbbe! Questa ricetta è originaria dell'Africa settentrionale, più nello specifico dell'Algeria.

Si tratta di un semplicissimo cavolfiore tagliato in piccoli fiori cotto in questa salsa detta "dorsa" realizzata con pomodoro e aglio e aromatizzata con paprica e harissa.

Un contorno gustoso e semplicissimo da preparare, ottimo per una cena fusion o etnica. Se lo amate particolarmente vi consigliamo anche quest'altra

ricetta: [curry di cavolfiore](#), buonissimo!

## INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

POMODORI tritati - 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

PAPRICA 1 cucchiaino da tè

SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Scottate il cavolfiore tagliato in piccoli fiori in abbondante acqua salata per circa 7-8 minuti, quindi scolatelo e tenetelo da parte.

Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro, insieme ad uno spicchio d'aglio.





**2** Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori freschi o pelati. Salate adeguatamente.



**3** Insaporite il sugo con la paprika, l'harissa ed il pepe.



**4** Aggiungete il cavolfiore pulito e tagliato in cimette. Aggiungete l'acqua per consentire al cavolfiore di cuocersi senza bruciare.

Lasciate cuocere per circa 15 minuti o fino a cottura completa del cavolfiore.



**5** Servite il cavolfiore in salsa d'orsa aggiungendo una spolverata di prezzemolo tritato.

