

ZUPPE E MINESTRE

# Chorba fassia o Fassi Chorba

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



Se siete da poco stati in Marocco o avete fatto un viaggio nel Medio Oriente, vi sarà capitato di assaggiare il Chorba fassia o Fassi Chorba. Beh si tratta di una ricetta a base di verdure molto interessante, però sappiate che non è assolutamente difficile da fare, anzi! La nostra proposta è molto interessante e vi permetterà di fare un'ottima figura con i vostri ospiti, magari proprio durante una cena etnica. E se volete arricchire il vostro menù, aggiungete anche quest'ottimo [cous-cous](#), e il successo sarà assicurato!

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 250 gr  
CAROTE 2  
RAPE 2  
PATATE 2  
SEDANO 2 coste  
POMODORI 3  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CIPOLLE 1  
SPAGHETTI spezzettati - ½ tazze  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
ZAFFERANO 1 pizzico  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliate la verdura in piccoli pezzi (tranne i pomodori) e trasferitela in una casseruola capiente, aggiungetevi la carne tagliata a bocconcini e 2 litri d'acqua.





**2** Ponete la casseruola sul fuoco e portate il tutto ad ebollizione.

Rimuovete i peduncoli dei pomodori, lavateli e scottateli per 1 minuto in acqua bollente, in questo modo riuscirete a sbucciarli molto facilmente.

Schiacciate con una forchetta la polpa dei pomodori ed uniteli, insieme allo zafferano, alla casseruola con la carne.





**3** Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere il tutto a fuoco medio per un'ora.

Dieci minuti prima del termine della cottura, unite gli spaghetti.



**4** Mettete nuovamente il coperchio, coprendo la casseruola solo per 3/4 e portate gli spaghetti a cottura.

Servite immediatamente.