

SECONDI PIATTI

Hassa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Libia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2/3 pezzi di agnello (manzo fresco)
- 1/4 tazza d'olio
- 1 tazza di passata di pomodori
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di pasta di pomodoro
- 3 cucchiai di farina
- peperoncino rosso(in polvere)
- sale e curcuma
- peperoncini verdi
- cilantro fresco
- basilico e menta (in uguali quantità e miscelati)
- 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Aggiungere la pasta di pomodoro, la passata di pomodoro e le spezie all'olio. Aggiungere 1/2 cucchiaio del misto di cilantro, basilico, menta e aglio affettato.

Lasciar sobbollire per circa 10 minuti aggiungendo 1/4 di tazza d'acqua se necessario.

Aggiungere circa 3 tazze d'acqua, pepe fresco e portare ad ebollizione.

Sciogliere la farina in circa 1 tazza d'acqua e incorporare il tutto nella salsa sul fuoco, miscelando costantemente fino a che si addensi. Lasciar bollire per 5 minuti.

Aggiungere il succo di limone e servire caldo.