

SALSE E SUGHI

Hulba

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



INGREDIENTI

4 peperoncini freschi
1 pomodoro grande
2 cipollotti
2 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di semi di fienogreco
½ cucchiaino di pepe nero
¼ di cucchiaino di semi di cardamono
macinati
¼ di cucchiaino di curcuma in polvere
1 mazzetto di coriandolo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate il fienogreco in ammollo nell'acqua per 4-5 ore. Poi scolatelo e occupatevi degli altri ingredienti. Tagliate i peperoncini a pezzetti; pelate e tritate il pomodoro; mondate e tritate i cipollotti e gli spicchi d'aglio. Versate in un mixer i semi di fienogreco, i

peperoncini, il pomodoro, i cipollotti, l'aglio e tutti gli altri ingredienti e fatene una crema. Servitela quindi in una ciotola e, se decidete di utilizzarla come antipasto, accompagnatela con delle fette di pane.