

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Kafteji

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *50 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il **Kafteji** è un ottimo contorno a base di verdure di origine tunisina, ricco e colorato come del resto quasi tutti i piatti di questa popolazione. Una versione questa davvero squisita e non difficile da realizzare. Provate a farla e fateci sapere se vi è piaciuto!

Se cercate altre ricette gustose che siano facili e originarie del posto, provate anche il [cous-cous d'agnello](#), davvero ottimo!

INGREDIENTI

PATATE 3
ZUCCHINE o 6 , piccole - 5
PEPERONCINO VERDE dolci - 7
POMODORI CILIEGINI 15
TEBEL 1 cucchiaino da tè
SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tè
UOVA 3
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 300 ml
PREZZEMOLO tritato -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una casseruola e versatevi abbondante olio per frittura (circa 300 ml) e friggetevi dapprima le patate tagliate a fiammifero, quindi le zucchine tagliate a rondelle, i peperoncini verdi interi e le uova.





2 Rimuovete la buccia dai peperoncini e riunite tutte le verdure e le uova in una ciotola.

A questo punto tagliate i pomodorini a metà ed uniteli all'olio rimasto nella casseruola, conditeli con sale, peperoncino in polvere e il tebel.



3 Lasciateli cuocere fino a che si sarà formata una salsa. Unite anch'essi alla ciotola con le

verdure e le uova e condite con 50 ml d'olio e un cucchiaino colmo di harissa.



- 4 Tritate il contenuto della ciotola utilizzando due coltelli, con un movimento incrociato e deciso degli stessi.



5 Cospargete con prezzemolo tritato e servite.

Questo piatto viene servito freddo in estate e a temperatura ambiente d'inverno.

NOTE