

SECONDI PIATTI

Maakouda

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

UOVA 8
NASELLO oppure altro pesce a piacere -
500 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
CIPOLLE ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tè
PATATE 3
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bollire le patate in abbondante acqua, quindi spellatele e passatele allo schiacciapatate facendo ricadere la purea in una ciotola capiente.



- 2 Unite alle patate nella ciotola la cipolla ed il prezzemolo tritati.



- 3 Scottate brevemente la polpa del pesce in abbondante acqua, quindi scolatela e riducetela in fiocchi; unite anch'essa alla ciotola con le patate.



- 4 Unite, infine, alla preparazione le uova sbattute in una ciotola a parte.



- 5 Insaporite il composto con le spezie (curcuma ed harissa) e con il parmigiano; amalgamate bene gli ingredienti e trasferite il tutto in una pirofila da forno.





6 Infornate a 180°C per circa 40 minuti.

