

ZUPPE E MINESTRE

## Rasson

LUOGO: Africa / Mauritius

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



3 LITRI D'ACQUA, 1 CUCCHIAINO DI AGLIO SCHIACCIATO, 2 PEPERONCINI ESSICCATI (AGGIUSTA LA QUANTITÀ A PIACERE), 8 FOGLIE DI CURRY (CARRI POULET), 3-4 CUCCHIAI DI SALSA DI TAMARINDO, 200 G DI DHOLL (LENTICCHIE NERE). FACOLTATIVO

500 g di foglie di taro (bredes songes)

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1 cucchiaio di foglie di coriandolo tritate

½ cucchiaino di timo tritato

1 o 2 chiodini di garofano

1 cucchiaio di semi di cumino schiacciati

½ cucchiaino di polvere di curcuma

1 cucchiaino di pepe nero schiacciato

4 cucchiai d'olio

2 cipolle tritate.

# PREPARAZIONE

**1** Bollire i dholli in  $\frac{1}{2}$  litri d'acqua con un po' di sale e la polvere di curcuma. Lasciar bollire fino a cottura e fino ad ottenere una consistenza cremosa. Scolare e tenere il liquido in un contenitore. Facoltativo (se disponibile): Bollire le foglie di taro in  $\frac{1}{2}$  litro d'acqua finché si ottiene un purè. Schiacciare e miscelare bene. Far riposare. Scaldare l'olio, friggere le cipolle tritate per 1 minuto.

Aggiungere il liquido dei dholli, la miscela di foglie di taro e la salsa di tamarindo. Lasciar cuocere per 5 minuti. Aggiungere  $\frac{1}{2}$  litro d'acqua e tutti gli ingredienti rimanenti.

Mischiare bene in modo tale che gli ingredienti siano ben miscelati. Ridurre il fuoco e lasciar sobbollire per 15 minuti. Aggiungere l'acqua rimanente (1-1,5 litri) e lasciar bollire ancora per 1 ora. Servire calda e gustare.

Facoltativo: Si può anche aggiungere ingredienti come i gamberi, gli ossi di pollo, i granchi per aggiungere sapore al rason.