

SALSE E SUGHI

Salsa nera: salsa al gombo fresco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mali*

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



INGREDIENTI

Gombo fresco
1/4kg di carne senza ossa e tritata
un bel pezzo di pesce secco (meglio se pesce cane)
un po' di potassa
soubala (bacche)
sale e peperoncino (facoltativo)

PREPARAZIONE

- 1 Tritare o tagliare finemente il gombo fresco, tritare anche la carne senza ossa (oppure pestarla). Mettere sul fuoco una casseruola con almeno 1 litro d'acqua. Aggiungete il gombo tritato e un cucchiaino di potassa e una presa di sale. Lasciate cuocere per circa 30 minuti, poi aggiungere la carne tritata, il pesce secco battuto e un momento dopo i soubala. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti ancora. La salsa è cotta

quando i grani del gombo diventano rossi. Servite con del toh e salsa rossa!