

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tuberi bianchi con ceci e cipolle

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



INGREDIENTI

2kg di tuberi bianchi
1 tazza di ceci immersi e sbucciati
1 kg di cipolla affettata
1 cucchiaio di prezzemolo sminuzzato
100gr di burro
1 pizzico di zafferano
½ cucchiaino di pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere la pelle dai tuberi, schiacciarli con sale e sciacquarli rapidamente con molta acqua, tagliarli a pezzettoni, cuocerli nella pentola a pressione con burro, una fetta di cipolla, pepe, zafferano, ceci e 2 bicchieri d'acqua, cuocere per 1 ½ ora a fuoco basso, quindi aggiungere le altre cipolle, il prezzemolo, lo zafferano, miscelare e ridurre la salsa a fuoco alto mentre le cipolle cuociono, correggere il sapore.