

ZUPPE E MINESTRE

Marak teimani - Zuppa speziata di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



La **Marak teimani - Zuppa speziata di carne** è un secondo piatto molto buono, una sorta di comfort food, perfetto nei periodi invernali quando fa più freddo. Si tratta di una ricetta tipica ebraica che veniva consumata dai pastori e che veniva fatta con i prodotti dell'allallevamento e della terra. Ottima mangiata subito ma come tutte le zuppe e le minestre ancora più buona il giorno dopo perché tutti i sapori si amalgamano bene e il tutto prenda ancora più vigore. Provate questa ricetta molto interessante e fateci sapere se vi è piaciuta. Se ad esempio volete fare una cena a carattere

mediorientale potreste abbinare a questa zuppa, anche il pane [pita](#), perfetto per l'occasione.

Potrei sostituire la carne con del pollo?

Certo, andrà benissimo anche il pollo.

È necessario il cardamone?

Le dà un sapore particolare, ma di certo se non piace puoi ometterlo.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tagliata a pezzetti di 1 cm - 450 gr

POMODORI pelati e tagliati a cubi - 2

CARDAMOMO 3

SEDANO (solo foglie e tritate) - 1 cucchiaio da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 5

PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè

PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da tavola

OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola

CORIANDOLO

ACQUA 6 tazze

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della **Marak teimani - Zuppa speziata di carne**, lessate i bocconcini di carne in acqua per circa 30 minuti.



2 Nel frattempo, fate soffriggere in padella in poco olio di semi l'aglio, il coriandolo, le foglie di sedano, il prezzemolo e i pomodori.





3 Aggiungete il soffritto alla pentola con la carne, regolate di sale e pepe ed aromatizzate con il cardamone.





4 Mescolate e protraete la cottura per altri 15 minuti.