

HARISSA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 250 g dei peperoncini rossi - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di coriandolo - 1 cucchiaino di semi di carvi - 5 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sale - 1 cucchiaino di cumino (facoltativo)

1. Togliere i semi dei peperoncini, sciacquarli sotto l'acqua più volte in un colapasta. Metterli nella bacinella del Micro con lo spicchio d'aglio tagliato in 4 e dare 6/7 impulsi.

2. Aggiungere gli altri ingredienti e dare nuovamente 4/5 impulsi.

Consigli del cuoco :

Travasare la harissa in un vasetto con coperchio e ricoprirla con un filo di olio d'oliva, la si può conservare così in frigorifero per diverse settimane.