

SALSE E CONDIMENTI

Salsa berberé

Origine: Etiopia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Aglione sminuzzato	1 spicchio
Scalognone (o parte bianca di 1 cipollina)	1
Acqua	12 cl
Paprica	50 g
Chili in polvere	2 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini
Pepe nero macinato	1/2 cucchiaino
Zenzero fresco grattugiato	1/4 cucchiaino
Baccello di cardamomo (semi)	1
Coriandolo macinato	1/4 cucchiaino
Fieno greco (semi)	1/4 cucchiaino
Noce moscata	1/4 cucchiaino
Aglione sminuzzato	2 spicchi
Cannella	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 In amarico, la lingua ufficiale dell'Etiopia, berberé significa polvere di peperoncino rosso puro, ma é un termine usato anche per indicare questa salsa molto piccante usata per accompagnare piatti di carne o verdura.
- 2 Mescolate aglio, cipolla, aceto e acqua in un frullatore fino ad ottenere un impasto morbido. Mettete da parte.
- 3 Ponete i rimanenti ingredienti in una padella dal fondo pesante e fateli tostare a fuoco medio girando continuamente; poi lasciateli raffreddare per un po'.
- 4 A questo punto, trasferite il composto di aglio e cipolla nella padella con le spezie e mescolate bene il tutto.

- 5 Quindi mettetela nuovamente sul fuoco e fate cuocere a fuoco basso per 10 minuti fino ad ottenere una certa consistenza. Lasciate raffreddare, poi versate la salsa in un barattolo.
- 6 Se tenuto in frigo, ben chiuso, si può conservare per un mese circa.