

PRIMI PIATTI

Chorba hamra

Origine: Algeria

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Carne di montone	200 g
Passata di pomodoro	4 cucchiaini
Ceci	1 pugno
Olio d'oliva extra-vergine	1/2 bicchiere
Cipolla	1
Patata	1
Carota	1
Zucchini	1
Sedano	2 gambi
Coriandolo	1 bouquet
Paprica	1/2 cucchiaino
Pepe nero	1 presa
Cannella	1 presa
Pasta tipo vermicelli fini	100 g
Limone	1

Preparazione

- 1 Mettete a bagno i ceci per una notte. Tagliate la carne in piccoli pezzi. Sbucciate la cipolla e tritatela. Sbucciate le cipolle e la zuccina. Grattate le carote.
- 2 Lavate le restanti verdure e fatele a pezzettini. Tritate il bouquet di coriandolo. In una pentola mettete l'olio, la cipolla tritata, la salsa di pomodoro, metà del bouquet di coriandolo, le spezie ed il sale.
- 3 Fate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto poi aggiungete i pezzi di carne e bagnate con un litro e mezzo di acqua. Portate a ebollizione.
- 4 A questo punto aggiungete le verdure e i ceci, coprite e lasciate bollire per 40 minuti. Quando la carne e le verdure sono ben cotte, aggiungete i vermicelli a pioggia, il

coriandolo avanzato ed eventualmente acqua calda.

5

Servite la chorba in piatti individuali aggiungendo in ognuno una fetta di limone.