

LA RICETTA

Chorba berbera

CULTURA

13_02_2023



In omaggio alle origini di Sant'Agostino, ecco una ricetta molto amata nell'odierna Algeria. Tradizionalmente viene fatta con carne di montone ed è servita nel periodo del Ramadan, ma la si offre anche quando si ricevono ospiti. Si tratta di una gustosa zuppa di carne e verdure, nella quale i berberi aggiungono tagliatelle e a volte ceci. La carne può essere, oltre che di montone, di pollo, di manzo o

di agnello.

Vi propongo la variante con carne di pollo e verdure. Senz'altro nel V secolo non si usavano i pomodori e le zucchine, che crescevano solo in America, ma ai nostri giorni si usano.

Ingredienti per 6 persone

250 grammi di pollo disossato
3 pomodori
2 carote
1 zuccina
2 cipolle
2 gambi di sedano
100 g di ceci (facoltativo)
70 g di vermicelli o di tagliatelle
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
5 cl di olio d'oliva
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di ras el hanout
5 rametti di prezzemolo
Sale
Pepe nero

Preparazione

Se decidete di usare i ceci, il giorno prima occorre metterli a bagno in abbondante acqua. Il giorno della preparazione, scolarli e metterli da parte.

Sbucciare le verdure e tagliarle a cubetti grandi.

Tagliare la carne a pezzi. Scaldare l'olio d'oliva in una padella grande e far caramellare la carne per 2 minuti su ogni lato.

Contemporaneamente, sbucciare e affettare la cipolla e i pomodori.

Aggiungere le verdure, i pomodori e la cipolla alla carne e soffriggere per 5 minuti.

Aggiungere tutte le spezie, il sale e il pepe.

Aggiungete 1,5 litri d'acqua alla pentola e fate cuocere la chorba berbera a fuoco vivo per 20 minuti.

Aggiungere il concentrato di pomodoro, i vermicelli (o le tagliatelle) ed eventualmente i ceci e regolare di sale e pepe.

Continuare la cottura per 10 minuti, coperto.

Servite subito la vostra chorba berbera, decorandola con del prezzemolo fresco tritato.

(Liana Marabini)