

Classico piatto mediorientale: shakshuka



Vi andrebbe di provare qualcosa di alternativo al classico brunch con croissant al burro, marmellata e formaggio? In questo caso vi proponiamo una ricetta speziata classica dall'Oriente: shakshuka!

Oggi si servono regolarmente molte pietanze della cucina mediorientale – basti pensare all'hummus, al taboulé e ai falafel. Non c'è da meravigliarsene, visto che spesso le mezze non solo sono pronte in un batter d'occhio, contengono poca carne o sono anche vegane, ma possono anche essere facilmente condivise all'interno di grandi gruppi di persone.

La shakshuka è perfetta per il brunch, ma si presta bene anche come pranzo o cena. È preferibile gustare le uova cotte in camicia in una salsa al pomodoro intingendo del pane direttamente nel tegame. Dato che a noi piace un po' più piccante, nella nostra variante aggiungiamo peperoncini rossi e verdi. Se ne può, però, tranquillamente fare a meno.

- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 cipolla grande, finemente tritata
- 3 spicchi d'aglio, pressati
- 2 peperoni rossi o arancioni, tagliati a cubetti
- 1 peperoncino rosso, opzionale
- 1,2 kg di pomodori ramati, tagliati in otto pezzi
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di paprica in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 presa di cannella
- 1 presa di zucchero
- Sale e pepe
- Da 3 a 5 uova
- 100 g di feta, sbriciolata
- 1 peperoncino verde, opzionale
- Un po' di prezzemolo per guarnire

1. In una padella capiente riscaldare l'olio d'oliva e rosolarvi la cipolla e l'aglio fino a quando la cipolla non diventa traslucida.
2. Aggiungere i peperoni e il peperoncino e cuocere finché non si ammorbidiscono. 3. Unire i pezzi di pomodoro e il concentrato di pomodoro e proseguire la cottura a bassa temperatura fino a quando la salsa non si sarà leggermente addensata; questo richiede circa 15-20 minuti. Quindi condire con paprica in polvere, cumino, cannella, zucchero e sale e pepe.

3. Rompere le uova sopra alla salsa e lasciar cuocere il tutto a coperchio chiuso fino a quando gli albumi non saranno cotti, ma lasciando morbidi i tuorli.
4. Togliere la padella dalla piastra, cospargere di feta e guarnire a piacere con peperoncini e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 55 minuti

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Rosso rubino brillante. Al naso profumo seducente di bacche rosse e ciliegie nere. Pieno al palato con tannini vellutati e retrogusto lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)