

Buono e conveniente: purè di patate con Merguez e salsa di cipolle



Le protagoniste della ricetta Denner di oggi sono le Merguez, salsicce speziate e piccanti della cucina nordafricana, su purè di patate cremoso con salsa di cipolle.

Il nome «Merguez» deriva probabilmente dalla parola araba «Mirqaz», che significa semplicemente salsiccia. Tradizionalmente si preparavano solo con carne di agnello, ma oggi contengono spesso anche carne di manzo. Oltre a spezie come aglio, paprica e cumino, è soprattutto la salsa speziata, l'harissa, a conferire a questa speciale salsiccia il suo aroma intenso.

Le Merguez sono deliziose sia alla griglia che in padella o anche in un saporito stufato. Se vengono acquistate come prodotto promozionale da Denner, la ricetta entra addirittura nella categoria Buono e conveniente. Qui si trovano piatti che costano meno di 15 franchi per 4 persone.

Purè

- 1 kg di patate, farinose
- 1½ dl di latte
- 15 g di burro
- 1 cucchiaino di sale
- 1 dl di panna semigrassa
- Un pochino di noce moscata
- Un po' di pepe

Salsa e Merguez

- 300 g di cipolle rosse, a strisciole
- 30 g di burro
- 30 g di farina
- 4 dl di vino rosso amabile piuttosto dolce, come il Cabernet Sauvignon o simile
- 3 rametti di timo
- 1 cucchiaino di zucchero o più, a seconda dei gusti
- ¾ di cucchiaino di sale

- Pepe nero macinato fresco
- 4 dl di brodo di carne o vegetale
- Circa 400 g di salsicce Merguez
- Facoltativo: prezzemolo fresco, tritato, da cospargere
- Servire con fagioli freschi al vapore

1. Mescolare le due farine con il lievito, lo zucchero e il sale.
2. Aggiungere l'olio d'oliva e l'acqua tiepida e mescolare a mano.
3. Lavorare l'impasto per circa 4 minuti mescolando e tirando in modo da aggiungere aria. [Qui](#) trovate un video tutorial su come lavorare correttamente l'impasto.
4. Coprire la ciotola con un telo da cucina asciutto e lasciare lievitare l'impasto per 1 a 2 ore, a seconda della temperatura ambiente, finché non sarà raddoppiato di volume.
5. Spalmare una teglia da forno con 1 cucchiaio di olio d'oliva e premere l'impasto con le mani bagnate.
6. Spalmare 1 cucchiaio di olio d'oliva sulla superficie dell'impasto e creare delle depressioni con la punta delle dita. Lasciare riposare ancora per 30 minuti.
7. Preriscaldare il forno a 190 °C.
8. Distribuire la mozzarella e i pomodori secchi sulla focaccia e premere leggermente. Cospargere con il parmigiano, gli aghi di rosmarino e il sale.
9. Cuocere la focaccia al centro del forno per 30-35 minuti, finché non sarà dorata. Per assaporarla al meglio, servirla tiepida/riscaldata, quando la mozzarella è ancora filante.

Tempo di preparazione: circa 2 ore e 20 minuti (compresi i tempi di riposo e di cottura).

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP

Rosso rubino brillante. Aromi di marmellata di frutta, pieno al palato, speziato, aromi di ciliegie, frutta rossa matura, cioccolato, caffè. Tannini setosi e persistenti.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) _____

