

Shakshuka

Estratto dal libro «So schmeckt Israel»
(i sapori di Israele) di Tom Franz.

Ingredienti per 6 persone

- 6 cucchiaini di olio di oliva
- 2 cipolle sbucciate e tritate finemente
- sale e pepe nero macinato
- 4 spicchi di aglio puliti e tagliati in la melle sottili
- 1 peperone verde tagliato a rondelle
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 10 pomodori
- 100 ml di concentrato di pomodoro
- 6 uova piccole (eventualmente 2 uova per persona)
- 1 manciata di prezzemolo



Preparazione:

scaldare l'olio di oliva in una padella e far rosolare la cipolla con un pizzico di sale fino a farla dorare . Aggiungere l'aglio, il peperone a rondelle e far andare a fuoco medio fino a che non diventi tutto di colore bruno. Tagliare i pomodori a pezzettoni. Scaldare le spezie in una padella. Aggiungere il pomodoro ed il concentrato e cuocere fino a che il composto non si sia ritirato di circa un quarto della sua consistenza. La salsa deve risultare cremosa e i pomodori non devono più rilasciare acqua. Aggiungere sale e pepe.

Una volta che la salsa è pronta, aggiungere delicatamente le uova e salare leggermente gli albumi. Non coprire le uova durante la cottura. Servire: mettere sul piatto una porzione di shakshuka con un uovo nel mezzo di un cucchiaino di servizio. L'uovo deve trovarsi sopra la salsa. Spolverare con foglie di prezzemolo.

Servire con pane bianco fresco.

