

Salsa cousbareia

La **salsa cousbareia** è molto usata nel **Nord Africa**, in special modo in **Egitto**, dove la sua preparazione casalinga è molto diffusa, e viene principalmente effettuata per **accompagnare e insaporire il pesce fritto**.

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 20 min **Preparazione:** 15 min

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

Cipolle bianche o dorate 4 grosse

Farina di frumento 1-2 cucchiai **Nocciole** sgusciate 100 gr

Olio extravergine di oliva 6 cucchiai

Pepe nero macinato a piacere **Pinoli** 60 gr

Prezzemolo tritato 4 cucchiai **Sale** q.b.

Preparazione:

Mondate le cipolle e affettatele sottilmente, poi ponetele in una padella contenente dell'olio caldo ma non bollente, e lasciatele **appassire a fuoco dolce**. Intanto **tritare grossolanamente le nocciole e i pinoli**, e quando le **cipolle** saranno appassite e trasparenti, versate nella padella la frutta secca tritata e fate rosolare il tutto a fuoco vivace per qualche minuto. Versate dell'**acqua calda a filo** degli ingredienti, aggiungete il **prezzemolo tritato** molto finemente, il **sale e il pepe** e lasciate cuocere per altri 5 minuti. A questo punto, per **legare ed addensare la salsa**, aggiungete un po' di **farina** setacciata (1 cucchiaio o due), mescolate bene e servitela per accompagnare il **pesce fritto**.

