

Harissa

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Harissa é uma pasta picante que é usada como tempero em outras receitas. Pode ser encontrado em lojas de alimentos especializados. Mas o recém-feito com alho fresco e especiarias inteiras tostadas frescas é muito superior. Esta receita é de www.thekitchn.com.

Ingredientes:

- 115 gramas de pimentas vermelhas secas de sua escolha
- 1 colher de chá de sementes de alcaravia (caraway)
- 1 colher de chá de sementes de coentro
- 1 colher de chá de sementes de cominho
- 3 a 4 dentes de alho descascados
- 1 colher de chá de sal kosher, ou a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem, além de mais para armazenar
- 2 colher de sopa de suco de limão fresco

Equipamento:

- Frigideira
- Moedor de especiarias ou moedor de café
- Processador de alimentos pequeno

Procedimento:

- 1. Amoleça as pimentas**
 - Coloque as pimentas secas em uma tigela refratária e mal cubra com água fervente. Deixe descansar por 30 minutos.
- 2. Torrar e moer os temperos**
 - Torre as sementes de alcaravia, o coentro e o cominho em uma frigideira seca em fogo médio-baixo, agitando ou mexendo para evitar que queime.
 - Quando os temperos estiverem aromáticos, retire imediatamente da frigideira e coloque em um moedor de café.
 - Moa os temperos no moedor para obter um pó fino.
- 3. Prepare as pimentas**
 - Escorra as pimentas, reservando o líquido.
 - Retire e descarte as hastes e sementes das pimentas. Use luvas de látex para proteger as mãos.
- 4. Fazer a pasta**
 - Coloque as pimentas em um pequeno processador de alimentos.

-
- Descasque o alho e esmague com uma faca de cozinha por cima de uma tábua de madeira.
 - Adicione os temperos moídos.
 - Adicione o sal.
 - Amasse até obter uma pasta lisa e grossa.
 - Com o processador funcionando, lentamente adicione o azeite.
 - Se você quiser uma pasta mais fina, misture um pouco do líquido da pimenta até que a pasta atinja a textura desejada.

5. **Guarde**

- Escalde um vidro limpo e a tampa com água fervente.
- Transfira a pasta de harissa para o vidro.
- Alise a superfície e cubra a superfície com uma fina camada de azeite.
- Cubra o frasco e leve à geladeira. Ele vai manter por até um mês. Adicione uma camada fina de azeite sempre que usar o harissa.