

Molho de Tomate Harissa

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Este é o molho de tomate para as Lentilhas temperadas com abóbora, uma receita Marroquina de Tess Mallos em *A comida do Marrocos: uma viagem para os amantes da comida*. Este é um molho de tomate simples, mas muito saboroso. Pode ser usado de muitas outras maneiras também.

Ingredientes:

- 1 colher de chá de açafrão moído
- 2 colheres de chá de páprica
- 1 colher de chá de cominho
- 6 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadinhas
- 6 dentes de alho finamente picados
- 2 colheres de chá de harissa
- 2 colheres de sopa de pasta de tomate
- 1 lata grande (16 oz) de tomate
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de salsa picada (italiana)
- 4 colheres de sopa de coentro picado

Procedimento:

- Misture os temperos moídos em uma tigela pequena.
- Aqueça o óleo em uma panela grande em fogo baixo.
- Adicione as cebolas picadas e cozinhe até amolecer.
- Adicione o alho picado e cozinhe por alguns segundos.
- Adicione os temperos moídos e a harissa.
- Cozinhe mexendo por cerca de 30 segundos.
- Adicione o extrato de tomate e cozinhe mexendo por cerca de 30 segundos. Coloque os tomates e sal, metade da salsinha e metade do coentro.
- Cubra, cozinhe em fogo moderado por cerca de 20 minutos até que adquira a consistência de um molho de tomate.
- Retire do fogo e deixe esfriar até que esteja quente.
- Adicione o restante da salsa e o coentro picados.
- Se não usar imediatamente, coloque em um recipiente de vidro coberto e leve à geladeira.
- O molho pode ficar na geladeira por dois ou três dias.
- Reaqueça suavemente antes de usar.