

CHORBA



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 1 cipolla - 2 carote (200 g) - 2 gambi di sedano - 500 g di carne (misto di manzo e agnello) - 5 rametti di coriandolo defogliati - 5 rametti di menta defogliati - 2 spicchi d'aglio - 600 ml di acqua - 1 dado per brodo di pollo - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 scatola di pomodori pelati (240 g) - sel, poivre - 1 cucchiaino di coriandolo in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 50 g di vermicelli di riso - 265 g di ceci cotti e sgocciolati - ½ mazzetto di prezzemolo - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 1 cucchiaino di cumino in polvere - 1 cucchiaino di peperoncino dolce in polvere - 1 cucchiaino di zucchero in polvere - ½ cucchiaino di cannella in polvere

1. Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare e tagliare la cipolla a metà, quindi affettare una metà nella bacinella media su cui è montato il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte. Lavare le carote, pelarle, quindi affettarle. Lavare infine i gambi di sedano, affettarli e mettere da parte tutte le verdure. Togliere la bacinella media.

2. Inserire il coltello di metallo, versare la carne tagliata a cubetti grossi, uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà (degerminato* se necessario), la mezza cipolla non affettata, sale, pepe e le foglie di coriandolo e di menta lavate. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. La carne deve essere tritata molto finemente. Svuotare la bacinella e modellare* la carne formando delle polpettine di circa 2 cm di diametro. Cambiare la bacinella.

3. Nel contenitore di metallo, mettere l'olio d'oliva, la mezza cipolla affettata e l'altro spicchio d'aglio

schacciato ed avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/130°C. Aggiungere le verdure, l'acqua e il dado sbriciolato, le spezie, lo zucchero, i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro, quindi riavviare il programma ESPERTO, 35 minuti/velocità 2A/100°C.

4. Al termine della cottura, aggiungere i vermicelli, le polpettine di carne, i ceci e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/120°C. Se la zuppa risulta troppo densa, aggiungere altra acqua. Lavare il prezzemolo. Servire in grandi ciotole e guarnire con il prezzemolo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016