

## Matbucha *(Salse e sughi)*



### Preparazione

Prendere i pomodori ed arrostirli sulla fiamma onde poterli pelare agevolmente. Poi tritarli. Tritare anche l'aglio. Scolare i peperoni sott'olio dall'olio in eccesso. Prendere una padella e mettervi un cucchiaino dell'olio dei peperoni. Aggiungere l'aglio tritato e salato, il patè di pomodori secchi, poi i semi di finocchio, coriandolo e cumino precedentemente pestati e il peperoncino. Aggiungere la cipolla tritata, i pomodori e la passata. Mescolare. Aggiungere il bouquet di spezie. Portare a cottura, regolare di sale se necessario e servire su una bruschetta di pane arrostito.

### Consigli

Servite la matbucha fredda dopo averla fatta riposare in frigo per qualche ora.

### Curiosità

In lingua araba, matbucha significa cucinata. La matbucha infatti è sì un'insalata, ma è cotta in padella.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pomodori** 300 grammi

**Sale** 10 grammi

**Cipolle** 30 grammi

**Aglio** 3 spicchi

**Passata di pomodoro** 150 millilitri

**Olio** 15 grammi

**Coriandolo** 2 grammi

**Cumino** 2 grammi

**Semi di finocchio** 2 grammi

**Peperoncino** 2 grammi

**Pomodori secchi** (patè di pomodori secchi)

**Peperoni** (peperoni sott'olio)