Kabsa
Cibo tipico
arabo

Storia del Kabsa

La Kabsa (in arabo: كبسة , traslitterato al khabsa, khabsa kapsa) è una miscela di spezie originario dell'Arabia Saudita ed utilizzata, in particolar modo nel mondo arabo.
La Kabsa, detta anche Baharat del Golfo poiché, è una miscela simile al Baharat ottenuta utilizzando di norma: cannella, pimento, cardamomo verde, limone essiccato (loomi), zafferano e pepe bianco.

Storia del Kabsa

Si tratta di una spezia la cui origine è alquanto remota ed originaria dell'Arabia Saudita, ma molto usata anche in Qatar, Kuwait e Bahrein.
Il Baharat ha dato il suo nome a un piatto tradizionale della Arabia Saudita, il Kabsa rice: un riso speziato con questa miscela servito con pollo o agnello, uvetta, noci e salsa di pomodoro. Gli appassionati di cinema ricorderanno che l'aroma della Kabsa pervade il Rick' Cafè nel famoso film Casablanca.

Ingredienti

- 4 cosce di pollo
- 4 spicchi di aglio
- 3 cipolle
- 3 cucchiai di cannella
- 5 cardamomo
- 3 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di spezie macinate
- 3 lime secchi
- 250 ml di salsa di pomodoro
- 1 tazza d'acqua
- 600 g riso
- ma ndo rle
- uvetta
- sale e pepe

Procedimento

1.In una grande padella rosolare la cipolla e l'aglio per 3 mi
2.Aggiungere le spezie sia intere che macinate
3.Aggiungere una tazza d'acqua e le cosce di pollo
4.Cuocere per circa 20 min
5.Togliere le cosce di pollo e cuocerle in una teglia in forn
a 180 gradi per 25 min
6.Nella pentola aggiungere il riso e l'acqua e coprire la
pentola per 20 min
7.Tostare le mandorle e l'uvetta
8. Servire il riso con sopra il pollo e le mandorle

شكرًرًا لكم على اهتمامكم

shkran lakum ealaa aihtimamikum

Pietro Campagna