

## 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](http://www.thekitchn.com).

### Ingredientes:

- 4 onças pimentas 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:

- Skillet
- 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.
  - Processe para 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.