

MUHAMMARA (محمرة)

 2 h



Ingredients (2 persones)

Pebrots vermells – 500 g

Nous – 100 g

Oli d'oliva – 60 g

Mel – 1 cullerada gran

Comí, sal, pebre i farigola fresca

Acompanyament: pastanaga, api, pa de pita, bastonets de pa, etc.




- Escaliveu els **pebrots vermells** al forn durant 1 h o 1 h i 30 min, depenent de la mida dels pebrots. També podeu comprar directament 200 g de **pebrot escalivat**.
- Un cop escalivats, peleu els **pebrots**. Aquest pas és important perquè la pell deixa un regust amargant.
- Tritureu les **nous** en un bol. Després, afegiu **tots els altres ingredients** i torneu a triturar.

Altres receptes que podeu fer amb pebrot vermell: mousse de pebrot vermell, esqueixada de bacallà, pebrots farcits, gaspatxo, escalivada, coca de recapta, ratatouille, etc.



 A collir pebrots
La Trinca

 Vi negre sec