

KISIR

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere grano (bulghur)
- 3 cucchiari salsa di peperoncino piccante (harissa)
- 1 pomodoro sbucciato tagliato a piccoli pezzi
- 6 cipolle fresche tagliuzzate finemente
- 1 mazzo prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini sale
- 2 cucchiaini menta secca tritata
- 1/4 bicchiere olio d'oliva extra-vergine
- 1/4 bicchiere aceto di vino

Lavate il bulghur sotto l'acqua corrente e mettetelo in una ciotola.

Versatevi 1 bicchiere e mezzo di acqua bollente e lasciatelo gonfiare per 20 minuti.

Mescolate bene la semola e conditela con tutti gli altri ingredienti, mescolando bene in modo da amalgamarli alla vostra insalata e servite in tavola.