

## Uova strapazzate con harissa



### Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova  
1 cucchiaio di harissa  
7 peperoncino rosso piccante  
**2 cucchiaini di paprika dolce Despar**  
2 peperoncino essiccato  
**mezzo cucchiaino di semi di cumino Despar**  
mezzo cucchiaino di semi di finocchio  
1 spicchio di aglio  
2 cucchiaini di aceto di vino rosso  
**2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**  
mezzo cucchiaino di sale marino fino

### Procedimento

1. Per l'harissa arrostitisco i peperoncini freschi per 10 minuti in forno caldo a 220°C, quindi li faccio raffreddare, li sbuccio, ne rimuovo i semi e ne trasferisco la polpa in un mixer.
2. Aggiungo il resto degli ingredienti per l'harissa nel mixer e frullo, aggiungendo 1-2 cucchiai di acqua, fino a ottenere un composto uniforme e cremoso.
3. In una padella antiaderente strapazzo le uova lasciandole molto morbide e aggiungendo, alla fine, un cucchiaio di harissa.