

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1891, Bethlehem | *Betlemme*
National patron | *Patrono nazionale* – Mary Queen of Palestine | *Maria Regina di Palestina*



PREP TIME
10 MINS



COOK TIME
1 HR



TOTAL TIME
1 HR 10 MINS



PREPARAZIONE
10 MINUTI



COTTURA
1 ORA



TOTALE
1 ORA E
10 MINUTI



Musakhan is a heady combo of olive oil, sumac, caramelised onions and perfectly roasted chicken on flatbread.

INGREDIENTS | 8 servings

For Chicken & Marinade

- 2 chicken approximately 1 kilogram
- 8 cloves of garlic
- 4 tsp allspice
- 2 tsp cumin
- 2 tsp cardamom
- 2 tsp cinnamon
- 8 tbsp lemon juice
- 2 tsp ground coriander
- 4 tsp salt
- 3 tbsp sumac
- 120 ml olive oil

Musakhan è una combinazione inebriante di olio d'oliva, sommacco, cipolle caramellate e pollo perfettamente arrostito su "focaccia".

INGREDIENTI | 8 porzioni

Per il pollo e la marinata

- 2 polli di circa 1 chilogrammo
- 8 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini (cc) di pimento
- 2 cc di cumino
- 2 cc di cardamomo
- 2 cc di cannella
- 120 ml di succo di limone
- 2 cc di coriandolo macinato
- 4 cc di sale
- 40 ml di sommacco
- 120 ml olio d'oliva

For Sumac Onions & Co.

- 10 onions
- 6 tbsp sumac
- 200 ml olive oil
- 40 g pine nuts
- 2 tsp salt
- 8 Lebanese flat breads
- 2 small bunches cilantro

FOOD Sumac is a spice that is popular in the Middle East. It is related to the poisonous shrub by the same name, but the culinary variety is safe to use and easily identifiable by its vibrant red berries (poisonous sumac is white). The berries are turned into a coarse powder and sold as a **ground spice**.

PREPARATION

1. Peel the garlic and crush it finely in a mortar. Mix garlic and all spices, lemon juice and olive oil.
2. Wash the chicken and pat dry. Cut the chicken through the middle of the breast and open it or separate the chicken directly into parts.
3. Rub chicken or chicken parts properly with the marinade and leave to marinate for at least 1 hour, or better, overnight in the refrigerator.
4. Preheat the oven to 180°C and cook the marinated chicken on a deep baking tray coated with olive oil for about 1 hour.
5. Peel and halve the onions and cut them into half rings. Heat the olive oil in a frying pan on a high heat and fry the onions for about 5 minutes.
6. Set the stove on medium heat and add the sumac and salt and mix well. Let the onions caramelize for another 10 minutes.
7. Coarsely chop the cilantro. Roast the pine nuts in a pan until golden brown and remove from the pan.
8. Take the cooked chicken out of the oven. Remove chicken from the tray. Place flatbreads on the same baking tray and let the gravy soak up.
9. Spread the flat bread on plates or a large platter. Place caramelized sumac onions on top and spread the chicken or chicken pieces and garnish with roasted pine nuts and chopped cilantro.

SDB IN PALESTINE

There is **just one Salesian presence** in Palestine, at Bethlehem. The first Salesians came to the territory of present-day Palestine in 1891, when Bethlehem belonged to **Jordan**.

Bon appetite!



Buon appetito!

Per il sommacco, le cipolle e il resto

- 10 cipolle
- 90 ml di sommacco
- 200 ml di olio d'oliva
- 40 g di pinoli
- 2 cc di sale
- 8 focacce libanesi
- 2 mazzetti di coriandolo

CIBO Il sommacco è una spezia popolare in Medio Oriente. È imparentato con l'arbusto velenoso dallo stesso nome, ma la varietà culinaria è sicura da usare e facilmente identificabile dalle sue vivaci bacche rosse (il sommacco velenoso è bianco). Le bacche vengono trasformate in polvere grossolana e vendute come **spezie macinate**.

PREPARAZIONE

1. Sbucciate l'aglio e pestatelo finemente in un mortaio. Mescolate l'aglio e tutte le spezie, il succo di limone e l'olio d'oliva.
2. Lavate il pollo e asciugatelo. Tagliate il pollo al centro del petto e apritelo o separate il pollo direttamente in parti.
3. Strofinare bene il pollo con la marinata e lasciatelo marinare per almeno 1 ora o, meglio, per tutta la notte in frigorifero.
4. Preriscaldate il forno a 180°C e cuocete il pollo marinato su una teglia profonda unta d'olio d'oliva per circa 1 ora.
5. Sbucciate e tagliate a metà le cipolle, poi dividetele in semianelli. Scaldate l'olio d'oliva in una padella a fuoco alto e soffriggete le cipolle per circa 5 minuti.
6. Impostate la stufa a fuoco medio e aggiungete il sommacco e il sale e poi mescolate bene. Fate caramellare le cipolle per altri 10 minuti.
7. Tritate a pezzi il coriandolo. Tostate i pinoli in una padella fino a doratura e toglieteli dalla padella.
8. Togliete il pollo cotto dal forno e levatelo dal vassoio. Mettete le piadine sulla stessa teglia e lasciate che il sugo si impregni.
9. Distribuite la focaccia sui piatti o su un piatto grande. Mettete sopra le cipolle di sommacco caramellate, distribuite il pollo e guarnite con pinoli tostati e coriandolo tritato.

SDB IN PALESTINA

C'è **una sola presenza salesiana** in Palestina, a Betlemme. I primi Salesiani giunsero nel territorio dell'attuale Palestina nel 1891, quando Betlemme apparteneva alla **Giordania**.