

Tagine di agnello con prugne e mandorle

Categoria: Sapori dal Mondo - Marocco



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
70 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Elevato



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di ammollo delle prugne (circa un'ora)

Il tagine (o tajine) d'agnello con prugne e mandorle è una pietanza succulenta di origine araba, diffusa in particolare in Marocco, Tunisia e Algeria. In questa versione il tagine, piatto tipico marocchino a base di carne di pollo o di capra, viene cotto insieme alle prugne che le donano un caratteristico sapore agrodolce.

La carne di agnello, in cottura, viene aromatizzata con cannella, zafferano e zenzero che sprigioneranno nella vostra cucina un mix di profumi che vi faranno fare un viaggio ideale tra terre lontane e ricche di fascino. L'ideale per il tagine di agnello con prugne e mandorle sarebbe una cottura lenta utilizzando appunto il tajine ovvero il recipiente di terra cotta formato da un piatto e un coperchio a forma di cono che permette una cottura lenta e umida. L'originale ricetta prevede la cottura del tajine di agnello con prugne e mandorle sulla brace. In mancanza di questo tegame andrà bene anche una pentola ben capiente, in ogni caso la cottura dovrà essere molto lenta.



Ingredienti

» Aglio

2 spicchi

» Olio

di arachide 4 cucchiari

» Cannella

in polvere 2 cucchiari rasi

» Prugne

secche 250 g

» Carne ovina

agnello polpa della spalla 800 gr

» Sale

q.b.

» Cipolle

200 g

» Zafferano

1 bustina

» Mandorle

a filetti 70 g

» Zenzero

fresco 30 g (1 cucchiaino raso di polvere)

» Miele

40 g

Preparazione



Mettete in ammollo le prugne in acqua tiepida per circa un'ora (1). Eliminate dalla polpa di agnello ogni residuo di grasso e riducetela poi in cubetti (2). Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio, quindi fateli imbiondire in un tegame assieme a 3 cucchiari di olio e ai cubetti di agnello (3).





Unite la cannella, lo zafferano, lo zenzero, il sale e il pepe (4), quindi mescolate per bene (5); dopo 5 minuti ricoprite di acqua calda e lasciate cuocere per almeno un'ora a fuoco dolce a tegame coperto (6).



Scolate le prugne e unitele all'agnello (7), quindi aggiungete il miele e lasciate cuocere per altri 20 minuti (8). Cinque minuti prima di spegnere il fuoco, mettete in una padellina un cucchiaino di olio e, a fuoco moderato, friggetevi i filetti di mandorle, finché diverranno dorati (9): fate attenzione a non bruciarli! Unite le mandorle al tagine di agnello e servite immediatamente, magari accompagnando il tutto con un buon riso pilaf.

Consiglio
