

PRIMI PIATTI

Tajine d'agnello, patate e arance



Ecco una bella ricetta dal gusto eccezionale che abbina ingredienti particolari ecco allora per voi una ricetta imperdibile: Tajine d'agnello, patate e arance. Una pietanza che unisce tutti i gusti i sapori e gli odori del mediterraneo. Seguite il nostro passo passo e vedrete che bontà.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 2
CIPOLLA 1
PATATE 800 gr
ARANCE 4
ACQUA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
LIMONE CANDITO facoltativo -

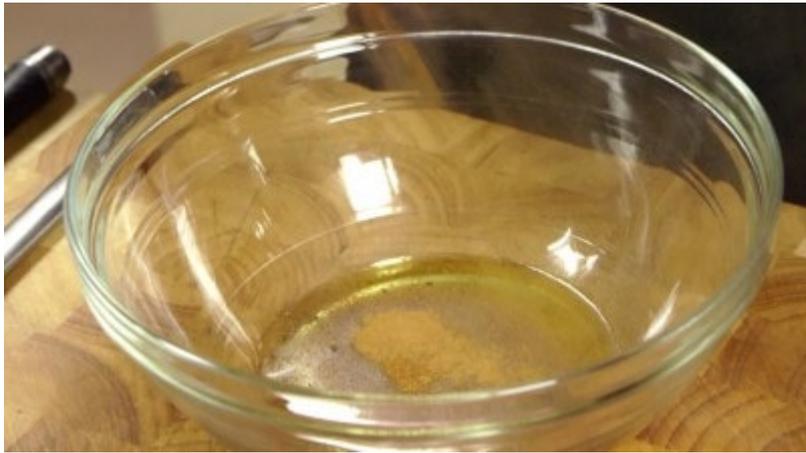
PER LA MARINATURA

CUMINO 1 cucchiaino da tè
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
PAPRIKA DOLCE abbondante - 1 cucchiaino da tè
PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaino da tè
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) abbondanti - 5 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto per la preparazione del Tajine d'agnello, patate e arance preparate la marinata: in una ciotola mettete l'olio, il cumino, lo zenzero in polvere, la paprika dolce, il peperoncino in polvere piccante ed infine la cannella.





- 2** Mescolate il tutto, prendete l'agnello tagliato a pezzi e aggiungetelo nella ciotola insieme alla marinata, giratelo bene con le mani in modo tale da far insaporire tutto l'agnello. Coprite la ciotola con della pellicola e lasciate marinare la carne per circa due ore a temperatura ambiente.





- 3 Trascorso il tempo di marinatura della carne, mettete a scaldare sul fuoco il tajine, versateci dentro un giro d'olio e lasciate scaldare bene. Una volta che il tajine si sarà scaldato, trasferiteci dentro l'agnello con la marinatura.



- 4 Affettate una cipolla, raccoglietela nella ciotola dove avevate messo a marinare l'agnello e cercate mescolando, di recuperare tutta la marinata rimasta nella ciotola.





- 5** Girate i pezzi di agnello, trasferiteci sopra la cipolla affettata e insaporita nella marinata, salate leggermente ed versate all'interno del tajine l'acqua, fino a mezzo centimetro al di sotto del bordo del tajine, in modo tale da evitare la fuoriuscita del liquido durante il bollire.





6 Coprite e portate a bollire e, lasciate cuocere fino a quasi completa cottura dell'agnello.

Durante la cottura, di tanto in tanto, controllate che ci sia sempre il liquido, altrimenti aggiungetelo.



- 7 Quando l'agnello è quasi cotto, prendete le patate, sbucciatele, lavatele e tagliatele a spicchi.



- 8 Quando l'agnello è quasi cotto, toglietelo dal fuoco e, raccogliete le fette di carne in una pirofila. Mettete all'interno del tajine le patate tagliate a spicchi, salatele e, aggiungete sufficiente acqua in modo tale da poterle portare a cottura, coprite e lasciate cuocere, se necessario durante al cottura, aggiungetela dell'altra acqua.





9 Quando le patate sono quasi a cottura, sbucciate le arance, tagliatele a spicchi e

aggiungetele nel tajine insieme alle patate.



10 Aggiungete nel tajine anche, un'arancia tagliata sempre a spicchi, ma con la buccia.

A piacere, se avete a disposizione un limone candito, tagliatelo in quattro e aggiungete anch'esso nel tajine, in modo tale da conferire al piatto quel sapore che ricordi il marocco.



11 Salate leggermente, coprite nuovamente il tajine e lasciate riprendere calore per almeno 2-3 minuti.



12 Una volta raggiunto il bollore, prendete le fette d'agnello e trasferitele nuovamente nel tajine insieme al contorno di patate e arance. Bagnate la carne con il liquido di cottura, coprite e lasciate scaldare la carne per almeno circa 5 minuti, in modo da farla insaporire.





13 Servite, mettendo da prima nel piatto l'agnello e poi il contorno di patate e arance.



