

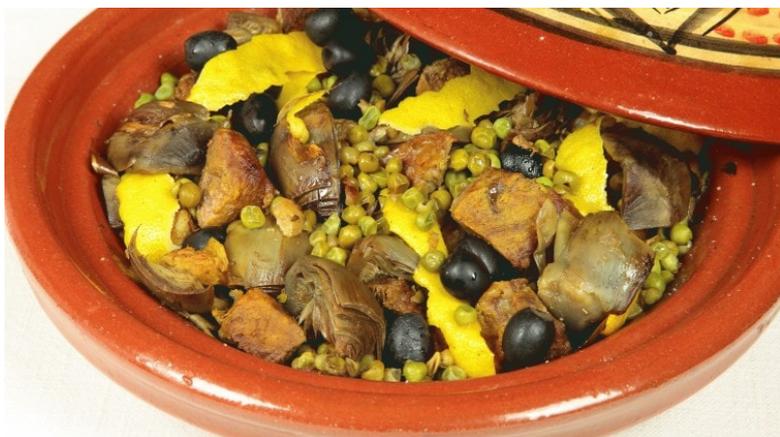
SECONDI PIATTI

Agnello con piselli verdi e carciofi cotto nel tajine

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- POLPA DI AGNELLO 1,5 kg
- CARCIOFI 2 kg
- PISELLI 2 kg
- ZENZERO 1 cucchiaio da tè
- ZAFFERANO 1 pizzico
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- LIMONE scorza - 1
- OLIVE NERE 20
- LIMONE succo - 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un tajine ed unitevi i pezzi di carne. Fate rosolare la carne quindi

aggiungete lo zenzero e lo zafferano.



2 Mescolate bene gli ingredienti in modo tale che la carne ne prenda gli aromi.

Aggiungete, a questo punto, l'acqua ed incoperchiate il tajine.



3 Nel frattempo, pulite i carciofi, tagliateli a spicchi ed immergeteli in una soluzione di acqua, limone e aceto.

Friggete i carciofi nell'olio bollente ed aggiungeteli alla carne.



- 4 Salate la carne, cuocete i piselli verdi per 10 minuti in acqua ed aggiungete anch'essi alla carne.



5 Lasciate cuocere per far amalgamare i sapori.



6 Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete le olive e le bucce di limone.

