

SECONDI PIATTI

Agnello in crema di zafferano e cardamomo

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



1 cucchiaino di semi di cumino
4 cucchiaini di semi di coriandolo
1-2 cucchiaini di pepe di Cayenna
1 cucchiaino di zafferano in fili
3 cucchiaini di latte caldo
6 cucchiaini di burro chiarificato
2 cipolle medie tritate
5 germogli di cardamomo nero
una stecca di cannella
4 chiodi di garofano
3 foglie di alloro
1 pezzo di zenzero fresco grattugiato
4 grossi spicchi d'aglio tritati
1kg di agnello disossato
tagliato in cubetti da 1 cm
1 tazza di yogurt fresco e dolce
sale
¼ tazza di panna
1 cucchiaino di acqua di rosa
¼ tazza di mandorle scottate

PREPARAZIONE

- 1 Macinate i semi di cumino e coriandolo in un macina-spezie, miscelateli con il peperoncino rosso e metteteli vicino al fuoco.
Immergete lo zafferano nel latte caldo. Scaldate il burro chiarificato in una pentola ampia, profonda e dal fondo spesso.
Incorporate le cipolle, i germogli di cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano e le foglie di allor. Cuoce te a fuoco medio, mescolando frequentemente fino a che le cipolle inizino a prendere colore (circa 15 minuti).

Aggiungete, a questo punto, lo zenzero e l'aglio e cuocete, mescolando frequentemente e grattando il fondo della pentola, fino a che le cipolle non siano di un colore marrone-rossastro. Incorporate le spezie macinate e cuocete, mescolando per circa 10 secondi o fino a che le spezie rilascino il loro aroma.

Asciugate la carne con della carta da cucina. Mescolate metà della carne con il mix di spezie, aumentate il fuoco a medio-alto e cuocete, mescolando per qualche minuto, assicurandovi che la carne sia sempre ricoperta di spezie.

Incorporate la carne rimanente e continuate a cuocere come prima, grattando il fondo della pentola. Se il composto diventa troppo secco, aggiungete dell'acqua in piccole quantità.

Abbassate leggermente il fuoco e iniziate ad aggiungere lo yogurt un cucchiaino alla volta, mescolando e incorporandolo nel composto prima di aggiungere un altro cucchiaino.

Continuate in questo modo fino a che tutto lo yogurt sia stato utilizzato. Abbassate il fuoco al minimo, coprite la pentola e lasciate sobbollire la carne per circa 1 ½ ore o fino a che risulti molto molto tenera.

Se necessario aggiungete piccole quantità d'acqua ogni tanto. Quando la carne è pronta aggiustate di sale. Incorporate, ora, la panna e cuocete fino a che la salsa si sia addensata. Incorporate lo zafferano, l'acqua di rosa e scaldate il tutto.

Friggete le mandorle in un po' di olio fino a doratura.

A questo punto servite l'agnello ancora fumante guarnito con le mandorle.

Questo piatto viene, solitamente, servito con riso pilaf o qualsiasi pane indiano.