

SECONDI PIATTI

Agnello speziato dolce all'algerina - Lahm Lhalou

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



In Medio Oriente, vivendo prevalentemente di pastorizia, le carni alternative a quelle di manzo vengono proposte spesso, ed è per questo che vogliamo proporvi una ricetta molto buona e famosa da quelle parti: l'agnello speziato dolce all'algerina - Lahm Lhalou è davvero delizioso ed è perfetto per chi ama sperimentare in cucina, abbinando sapori e ingredienti, consistenze e profumi. Se amate il cibo di quelle regioni del mondo vi proponiamo anche un'altra ricetta: il [cous cous](#) al pollo è favoloso!

INGREDIENTI

AGNELLO disossato e tagliato a cubetti di
2 cm - 1 kg
CANNELLA 1 stecca
MANDORLE (bianche) - 0,33 tazze
PRUGNE SECCHE snocciolate - 1,5 tazze
SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola
ACQUA 1 tazza
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 0,66 tazze
SALE ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete di sale la carne di agnello, rosolatela in una casseruola di media capienza con l'olio, metà alla volta, affinché risulti ben arrostita.



- 2 Rimuovete la carne di agnello e conservatela.



- 3 Aggiungete le mandorle, lo zucchero, la cannella, quindi mescolate bene, aggiungete l'acqua ed il succo d'arancia (o un liquore aromatizzato all'arancia).



4 Portate ad ebollizione mescolando costantemente.

Riunite l'agnello alla casseruola, coprite e fate sobbollire per un'ora o fino a quando l'agnello risulti tenero.



5 Incorporate le prugne 15 minuti prima della fine della cottura.



6 Rimuovete la cannella prima di servire.

Questo piatto fa normalmente parte di un pasto e viene servito sia con altre portate che come piatto principale servito con couscous.