

PRIMI PIATTI

# Makarona bel aluch

---

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

MACCHERONCINI RIGATI 400 gr

AGNELLO 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tavola

CUMINO 1 cucchiaino da tè

SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino

da tè

## PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola capiente, fate scaldare un fondo d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere l'aglio tritato finemente.

Unite, quindi, l'agnello a pezzettoni ed il concentrato di pomodoro.



- 2 Unite alla pentola un bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per circa 15 minuti.



**3** A questo punto insaporite lo stufato con le spezie: il cumino, l'harissa ed il peperoncino in polvere.





4 Portate la carne a cottura, circa 45 minuti.

In una padella a parte fate scaldare abbondante olio per frittura, incidete i peperoni verdi (uno per ogni commensale) e infilatevi la punta di un coltello di sale, quindi friggeteli.





5 Nel frattempo lessate i maccheroni in abbondante acqua salata, quindi scolatela e

conditela con il sugo di agnello appena realizzato.

Unite, infine, i peperoni verdi fritti e completate con questi i piatti da portare in tavola.