

SECONDI PIATTI

# Manzo con carote cotto con il tajine

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1,2 kg  
CAROTE 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ZENZERO 1 cucchiaino da tè  
ZAFFERANO 1 bustina  
SALE 2 cucchiaini da tè  
SCORZA DI LIMONE 1  
SUCCO DI LIMONE ½  
OLIVE VERDI  
PREZZEMOLO 1 mazzetto

Il manzo con carote cotto con il tajine è un secondo piatto di carne molto buono e gustoso, perfetto per chi vuole portare a tavola una pietanza dal sapore particolare e dall'aspetto magnifico. La ricetta è decisamente facile, vi basterà avere questa particolare pentola di origine araba e qualora non l'aveste andrà benissimo una di coccio. Provate questa ricetta e se amate i gusti mediorientali, provate a fare anche la ricetta del [cous cous alle verdure](#), semplice e buonissimo!

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del manzo con carote cotto con il tajine per prima cosa sbucciate le carote e tagliatele in piccoli pezzi di circa 4-5 cm.

Disponete la carne nella base del tajine con olio, aglio, zenzero, zafferano e sale (potrete utilizzare anche una pentola a pressione qualora non disponeste del tajine).



- 2 Aggiungete un bicchiere d'acqua e chiudete il tajine con il suo coperchio.



- 3 Lasciate cuocere il tutto per  $\frac{1}{2}$  ora; aggiungete, quindi, le carote, aggiustate di sale, cospargete con il prezzemolo, coprite e cuocete per altri 15-20 minuti.





- 4 Aggiungete, infine, la scorza di un limone, le olive ed il succo di limone e fate ridurre la salsa a pentola scoperta.



5 Servite la carne in un piatto insieme alle carote, decorate con il limone, le olive e la salsa.