

SECONDI PIATTI

Mosli bel aluch

LUOGO: *Africa / Tunisia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

AGNELLO 500 gr
PATATE 3
POMODORI 3
PEPERONI VERDI 3
CIPOLLE 1
ORIGANO
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 In una casseruola capiente, fate scaldare l'olio extravergine e fatevi soffriggere lo spicchio d'aglio intero.

Unite, quindi, l'agnello a pezzettoni; non appena la carne inizia a cambiare colore, unite la curcuma e un bicchiere d'acqua.





2 Lasciate cuocere la carne per circa 15 minuti, quindi trasferite il tutto in una teglia da forno abbastanza capiente.

Tagliate e sbucciate le patate e tagliatele a spicchi, quindi friggetele in abbondante olio per frittura ed unitele alla teglia con la carne.





3 Unite alla teglia anche i pomodori e le cipolle tagliati a spicchi e i peperoncini verdi interi privati solo del picciolo; insaporite la preparazione con abbondante origano.



4 Infornate la teglia a 180°C per circa 45 minuti.

