

SECONDI PIATTI

Mourouzia

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1kg di carne di pecora della zampa e tagliata in pezzi (con l'osso)
sale
2 cucchiai di rass el hanout
1 pizzico di zafferano naturale
1 cucchiaino di cannella
1 bicchiere d'olio
200gr di burro
2 cucchiaini di miele
250gr d'uva secca
200gr di mandorle dorate in olio.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola, diluire le spezie rass el hanout, zafferano, cannella e sale. Stemperare la carne di questo preparato. Aggiungere l'olio ed il burro, coprire con l'acqua ed iniziare a

cuocere.

Quando la carne è quasi cotta, aggiungere il miele, quindi asciugare l'uva lavata.

Controllando la cottura, la salsa deve essere lucente e l'uva secca gonfia di salsa. Per servire, preparare i pezzi di carne, il liquido della salsa e dell'uva e decorare con le mandorle.

Per conservare questo preparato, disporre i pezzi di carne in un vaso di terracotta o in un vaso di vetro e coprire bene la salsa. Quando è fredda, la salsa formerà una patina in superficie.

NOTE

Viene preparato nelle occasioni di festa di L'Aid El Kebir, questo piatto si conserva bene.