

SECONDI PIATTI

# Pasanday d'agnello ricetta pakistana

LUOGO: [Asia / Pakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il Pasanday di agnello è una ricetta tradizionale pakistana. Agnello marinato e cotto in un mix di spezie e yogurt.

## INGREDIENTI

AGNELLO disossato e tagliato in fette di 1 cm - 500 gr

YOGURT 250 gr

BURRO CHIARIFICATO o olio vegetale - 6 cucchiari da tavola

CIPOLLE 2

PEPERONCINO VERDE 6

SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO IN GRANI 8

CANNELLA piccola - 1 stecca

CHIODI DI GAROFANO 2

CORIANDOLO fresco e tritato - 2 cucchiaini da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate una cipolla e mettetela in un tritatutto. Ora aggiungetevi i peperoncini, i semi di coriandolo, l'aglio, il sale, i grani di pepe nero interi, i semi di cumino, un pezzo di cannella e i chiodi di garofano.



- 2 Macinate e miscelate il tutto per bene con la cipolla in modo da ottenere una pasta. Sbucciate l'altra cipolla e tagliatela a rondelle. Ora soffriggete queste rondelle di cipolla nel burro chiarificato o nell'olio vegetale fino a che prendano colore.



- 3 Prendete le rondelle di cipolla e aggiungetele alla pasta di cipolle e spezie appena

preparata.



**4** Soffriggete il composto fino a che il burro chiarificato o l'olio non si separi dagli ingredienti ( o al massimo per 10 minuti).

Ora aggiungete la carne e lo yogurt e soffriggete per altri 10 minuti.



**5** Aggiungete ½ litro d'acqua calda e lasciate cuocere per 20 minuti.



6 Aggiungete, infine, il coriandolo verde tritato e lasciate cuocere per 5 minuti in una casseruola coperta.

Servite questo piatto con riso e Tarka dal (pane).

