

SECONDI PIATTI

# Spalla di agnello candita alle spezie

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Spalla d'agnello disossata e arrotolata 1  
5 kg circa  
2 cipolle  
uvetta 80 g  
mandorle sbucciate 80 g  
olio d'oliva 2 cucchiai  
tè nero 2 confezioni  
zenzero in polvere 1/2 cucchiaino  
zafferano 1 confezione  
canella 1/2 cucchiaino  
pepe a piacere  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere l'uvetta a bagno nel tè in precedenza preparato. Pelare e tagliare le cipolle a

fettine sottili.

In una pentola (possibilmente Tagine), far rosolare la carne in olio d'oliva. Quando la spalla è molto dorata, disponete intorno le cipolle tagliate a fettine. Versare un bicchiere d'acqua, salare, pepare e condire con le altre spezie. Coprire a metà e lasciar cuocere a fuoco lento per 1h e 15 min. Qualche minuto prima che finisca la cottura, aggiungere l'uvetta scolata, e far rapprendere la salsa per renderla densa. Intanto, si faranno arrostitire le mandorle senza aggiungere grassi.

br>Presentazione:

Mettere la carne e versare la salsa in un piatto da portata, aggiungere sopra le mandorle arrostitite e servire caldo in tavola.

### NOTE

Girare spesso le mandorle durante la fase di doratura in modo che non si brucino e si ottenga così una tostatura omogenea.