

SECONDI PIATTI

# Tagine di carne alle prugne

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



## INGREDIENTI

Spalla di agnello tagliata a pezzi 750 g  
prugne lavate e gonfiate nell'acqua 250 g  
cipolla 1 media  
mandorle pelate e fritte 50 g  
aglio 2 spicchi  
cannella 1 bastoncino  
cannella in polvere 1/2 cucchiaino  
grani di sesamo 1/2 bicchierino  
zenzero in polvere 1/2 cucchiaino  
zafferano un pizzico  
zucchero 2 cucchiai e mezzo  
olio d'oliva 3 cucchiai  
sale 1 cucchiaino.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola a pressione mettere la carne tagliata a pezzi, il sale, l'olio, le spezie, mezza

cipolla e l'aglio tritati. Mescolare con cura, lasciare insaporire poi coprire d'acqua, chiudere il coperchio e far cuocere per 20 minuti a fuoco moderato.

Prendere poi due mestoli di questo brodo, metterli in una casseruola e far cuocere le prugne.

Quando sono quasi cotte aggiungere 1 cucchiaio di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella e lasciare cuocere a fuoco lento. Aggiungere la carne, la mezza cipolla tritata, spolverare con il rimanente zucchero e terminare la cottura (15 minuti circa ) mescolando frequentemente. Nel frattempo pelare, friggere, scolare le mandorle e grigliare leggermente i semi di sesamo in una padella asciutta.

Mettere la carne con sopra le prugne in un piatto di portata, condire con la salsa e decorare con le mandorle dorate e il sesamo.

Consiglio: Per sbucciare facilmente le mandorle, metterle nell'acqua la sera prima.