

SECONDI PIATTI

Tajine di agnello con mele verdi di primavera

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il Tajine è un piatto molto diffuso nel Nord Africa. Quella che vi proponiamo qui è una variante d'eccezione ovvero **tajine di agnello con mele verdi di primavera**. Una ricetta originale da presentare a tavola quando si vuol far colpo con un piatto invitante e particolare. Grazie alla cottura nel tajine tutti i sapori e gli odori si mescolano in una maniera eccellente, e danno vita ad una creazione davvero eccellente. L'utilizzo della mela verde, che di per sé non è molto dolce dà una nota di gusto e croccantezza davvero notevole. La preparazione richiede un po' di pazienza in più ma il risultato ne

vale assolutamente la pena!

Provate la ricetta e se cercate altre idee con l'agnello vi proponiamo il [ragù](#).

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO o sella - 1,5 kg

MELE GRANNY SMITH piccole - 1,5 kg

CIPOLLE 1 kg

OLIO DI ARACHIDI o di oliva o 200 g di burro - 4 cucchiaini da tavola

PEPE NERO macinato - 1 cucchiaino da tè

CORIANDOLO 1 mazzetto

ZAFFERANO 1 pizzico

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il **tajine di agnello con mele verdi di primavera** per prima cosa chiedete al macellaio di tagliare la carne a pezzi.

In una pentola, fate rosolare i pezzi di carne, lo zafferano, il pepe, 2 cipolle tagliate a fettine sottili, rigirando i pezzi di carne affinché di impregnino di soffritto.



2 Coprite d'acqua fino a metà e portate ad ebollizione.



- 3 Quindi aggiungete olio e sale, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto e controllando la consistenza della salsa.



- 4 Quando la carne è ben cotta e si stacca facilmente dall'osso con le dita, toglietela dal fuoco e tenetela da parte.



- 5 Pulite, private dei semi e tagliate in due le mele; mettetele nella pentola rimasta sul fuoco, aggiungete il resto delle cipolle tagliate a fettine, il coriandolo tritato, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio, controllando che le mele non cuociano troppo.





- 6 Fate ridurre la salsa; se le mele cuociono prima, toglietele, mettetele da parte e continuate a far ridurre la salsa.



- 7 Prima di servire, riponete delicatamente la carne e le mele nella pentola, fatele scaldare, poi disponetele in un piatto da portata, mettendo le mele sopra i pezzi di carne.



8 Nappate con la salsa e servite ben caldo.

NOTE

Esistono delle varianti di questo piatto.

Certo è un piatto molto versatile ti proponiamo ad esempio **tajine di vitello** con mele verdi di primavera: sostituite l'agnello con stinco di vitello tagliato a pezzi da 120-130 g. Tajine di agnello con mele e gombo: prima della fine della cottura, aggiungete alla mele qualche gombo. Tajine di vitello con mele e gombo: sostituite l'agnello con stinco di vitello tagliato in pezzi da 120-130 g. Prima della fine della cottura, aggiungete alle mele qualche gombo.

Viene buono anche con le mele cotogne?

Si diventa un ottimo piatto anche con le mele cotogne. Ecco alcuni esempi:

Tajine di agnello con mele cotogne e gombo: sostituite le mele con la stessa quantità di mele cotogne e aggiungete qualche gombo prima del termine della cottura. Tajine di vitello con mele cotogne e gombo: sostituite l'agnello con stinco di vitello tagliato in pezzi da 120-130 g.

Sostituite le mele con la stessa quantità di mele cotogne e aggiungete qualche gombo prima del termine della cottura.