

SECONDI PIATTI

Tajine di agnello con patate e olive

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Tajine di agnello con patate e olive (o tagine), deve il suo nome ad una pentola ma anche un modo di cucinare che riesce a mantenere i profumi esaltandoli di certo.

Il tajine di agnello con le patate e le olive è un piatto molto completo ma non è pesante anzi! La presenza del limone (nella forma candita e fresca) dona al piatto un inaspettata freschezza. Provate questa ricetta e vedrete che aromi e profumi meravigliosi invaderanno la vostra casa! Se amate la carne di agnello vi proponiamo di realizzare anche la ricetta dello [spezzatino](#): buonissimo!

INGREDIENTI

AGNELLO spalla, costolette o cosciotto -
1,5 kg
PATATE a pasta gialla - 1,5 kg
LIMONE il succo - 1
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ZAFFERANO o in pistilli - 2 bustine
ZENZERO 1 cucchiaino da tè
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè
CUMINO 1 cucchiaino da tè
OLIVE VERDI oppure nere - 15
LIMONE CONFIT 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
oppure 1 cucchiaino di smen (burro
fermentato) - ½ bicchieri
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva sul fondo del tajine, quindi aggiungete i pezzi d'agnello e fateli rosolare uniformemente.



2 Cospargete la superficie dell'agnello con lo zafferano, l'aglio spremuto, la paprica dolce, lo zenzero in polvere, il cumino in polvere e del peperoncino a piacere.







- 3** Pulite ed affettate finemente le cipolle e distribuitele sulla carne, salate il tutto e coprite con l'acqua.





- 4 Incoperchiate il tajine e lasciate cuocere a fiamma moderata fino a cottura completa dell'agnello.

Nel frattempo sbucciate e tagliate le patate in quarti.





5 Quando la carne sarà ben cotta, toglietela dal tajine e mettetela da parte al caldo.

Prendete le patate tagliate, disponetele nel tajine, coprite e lasciatele cuocere per circa 15 minuti.





- 6 Tritate il prezzemolo ed il coriandolo e tagliate a spicchi il limone confit. Unite questi ingredienti al tajine insieme alle olive verdi.





7 Unite nuovamente la carne al tajine ed irrorate il tutto con il succo di limone.





8 Lasciate insaporire qualche minuto, quindi servite il tajine d'agnello ben caldo in tavola.



NOTE

Esistono delle varianti non con l'agnello?

Eccola: Tajine di vitello con patate e olive: sostituire l'agnello con dello stinco di vitello tagliato in pezzi da 120-130 g ciascuno.

E con il pollo si può fare?

Certo: Tajine di pollo con patate e olive: sostituire l'agnello con dei pezzi di pollo ruspante.

Sostituite le olive in salamoia con olive verdi snocciolate.