

SECONDI PIATTI

# Tajine di agnello con uova sode e mandorle ricetta originale marocchina

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [150 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La **tajine di agnello con uova sode** e mandorle è un piatto ricco e gustoso che si discosta un po' dalla variante della base classica che di per sé è già tanto saporita. L'aggiunta di uova e mandorle rende questa preparazione ancora più prelibata. La sua origine affonda le radici nel territorio nord africano ed infatti contiene in sé tutti gli aromi e i profumi di quella terra meravigliosa e ricca di storia. Provate questa ricetta se amate i gusti particolari e se la farete ai vostri ospiti di certo gradiranno il risultato finale.

Se cercate altre ricette con l'agnello eccone una buonissima: [spiedini d'agnello!](#)

## INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO o costole - 1,5  
UOVA 7  
MANDORLE senza buccia - 300 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
OLIO DI ARACHIDI o burro a piacere - 3  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLE medie - 3  
CORIANDOLO 1 mazzetto  
ZAFFERANO 1 pizzico  
ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico  
BURRO 20 gr  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
SALE

## INGREDIENTI PER GUARNIRE

SEMI DI SESAMO 1 bicchiere

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della **tajine di agnello con uova sode** rassodate le uova, sgusciatele e tenetele da parte.



**2** Fate dorare 3/4 delle mandorle mondiate in una padella con del burro e mettetele da parte.



**3** Stemperate lo zafferano con un cucchiaino d'acqua in una pentola, mettetela sul fuoco a fiamma molto bassa e rigiratevi le uova sode in modo che assumano una colorazione gialla. Ritiratele.



- 4 Aggiungete i pezzi di carne, lo zenzero, il pepe, le cipolle grattugiate e fate rosolare per 4-6 minuti, girando i pezzi di carne.





- 5 Coprite a metà con acqua (circa due bicchieri), quindi aggiungete le restanti mandorle mondiate, del sale e mezzo mazzetto di coriandolo (legato con uno spago).



6 Coprite e portate ad ebollizione.



- 7** Quando il composto bolle, aggiungete l'olio d'oliva e l'olio d'arachidi (o il burro, a piacere), mescolate e lasciate cuocere a fuoco medio coprendo la pentola.



- 8** Durante la cottura, mescolate di tanto in tanto e controllate la salsa in modo da aggiungere un po' d'acqua, se necessario.

Prima che la carne sia completamente cotta, estraete il mazzetto di coriandolo, tritate il resto del coriandolo e aggiungetelo alla carne, aggiustate di sale e continuate a cuocere.

Quando la carne sarà ben cotta e la salsa densa e uniforme, toglietela dal fuoco.

Disponete i pezzi di carne su un piatto da portata, decorate con le uova tagliate a metà nel senso della lunghezza e le mandorle dorate, inaffiate con la salsa molto calda e

cospargete di semi di sesamo tostati in padella.



## NOTE

**È possibile farlo con altra carne?**

Sì ecco una gustosa variante: Tajine di vitello con uova sode e mandorle, in questo caso sostituite l'agnello con dello stinco tagliato a pezzi da 120-130 g ciascuno.

**Posso utilizzare esclusivamente olio extravergine?**

Certo puoi farlo tranquillamente.



**Quanto tempo si conserva?**

Puoi conservare le porzioni avanzate in frigorifero per un giorno.