

SECONDI PIATTI

## Tajine di pollo con arance caramellate

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *90 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se amate i piatti stranieri e particolari la tajine di pollo con le arance dovete assolutamente provarla! Si tratta di un piatto buonissimo che mescola in modo sapiente e preciso tutti i sapori e gli ordori del Nord Africa e del Mar Mediterraneo. Provate questa ricetta dal gusto molto interessante e fateci sapere se vi è piaciuta! E se cercate altri piatti dal gusto intenso e particolare potete provare anche il [cous cous alla marocchina](#), buonissimo!

### INGREDIENTI

POLLO ruspanti e di 1,5 kg ciascuno - 2  
ARANCE o 6 - 5  
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiaino da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o 200 g di burro oppure un misto dei due - 4 cucchiaini da tavola  
CIPOLLE 3  
CORIANDOLO 1 mazzetto  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
ZAFFERANO 1 pizzico  
CANNELLA 1 stecca  
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè  
ZENZERO fresco e pestato - 1 cucchiaino da tè  
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola  
BURRO  
SALE

# PREPARAZIONE

**1** Lavate con cura i polli, fateli sgocciolare e tagliateli pezzi.

In una pentola dal fondo spesso mettete i pezzi di pollo, senza svuotarli delle rigaglie, lo zenzero, lo zafferano, il pepe e il sale.



**2** Fate rosolare a fuoco dolce per qualche minuto, in modo che i pezzi di carne si impregnino bene delle spezie. Bagnate con 2 bicchieri d'acqua e portate ad ebollizione.



- 3 Aggiungete le cipolle tagliate a fettine molto sottili, il coriandolo tritato, l'olio e il bastoncino di cannella.



- 4 Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio senza dimenticare di girare di tanto in tanto i pezzi di pollo durante la cottura. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua.



- 5 Quando il pollo sarà tenero e la carne si staccherà facilmente dall'osso, togliete la carne dalla pentola e mettetela da parte.



- 6 Lasciate ridurre la salsa schiacciando le cipolle con una spatola, in modo da ottenere una salsa cremosa.



**7** Contemporaneamente, sbucciate le arance a vivo e tagliatele in quattro parti, facendo attenzione a eliminare tutti i filamenti bianchi. Asciugate con cura i pezzi di arancia, metteteli in una casseruola con un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio, 3 cucchiaini di zucchero, un pezzetto di burro, mezzo cucchiaino di cannella, ponete sul fuoco e lasciate caramellare.







- 8 Quando il composto sarà ben caramellato, riscaldare il pollo nella salsa, quindi adagiare i pezzi di carne in un piatto da portata, versatevi la salsa, che deve essere molto cremosa e disponetevi sopra i pezzi di arancia ben caramellati.





**9** Servite molto caldo.

## CONSIGLIO

**Posso consumare una porzione avanzata il giorno dopo?**

Sì certo andrà benissimo!

**Vanno bene anche le arance rosse?**

Sì andranno benissimo anche quelle!