

SECONDI PIATTI

# Tanjia Marrakchia

---

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *210 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



## INGREDIENTI

AGNELLO 1,5 kg  
SPICCHIO DI AGLIO interi - 6  
CUMINO 2 cucchiaini da tavola  
ZAFFERANO 1 pizzico  
LIMONE tagliato in quattro - 1  
RAS EL HANOUT 1 cucchiaino da tavola  
SMEN (burro invecchiato) - 100 gr  
ACQUA 1 bicchiere

## PREPARAZIONE

**1** Mettete tutti gli ingredienti nella casseruola di coccio insieme all'olio.





- 2 Mescolate bene gli ingredienti affinché risultino ben amalgamati. Chiudete bene la casseruola e cuocete a fuoco basso fino a cottura completa della carne.

### NOTE

Questa famosa specialità si chiama tanjia, la pentola in cui viene cucinata, si versano tutti gli ingredienti miscelati insieme, si muove il contenitore per miscelarli meglio, si chiude con un foglio ed un laccio, portarlo dall'hammam, dove verrà cotto per 4 ore. E' un piatto fatto dall'uomo per l'uomo per delle feste o occasioni durante le quali giocano a carte ascoltando musica.