

SECONDI PIATTI

Zampetto d'agnello in salsa speziata

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PREPARAZIONE

1 Assicuratevi che tutto il grasso in eccesso sia stato rimosso dallo zampetto di agnello e che tutta la pelle bianca sia stata rimossa.

Mettete lo zampetto in una teglia preferibilmente di pyrex o di acciaio inossidabile.

Mettete 60g di mandorle, cipolle, aglio, zenzero, peperoncini verdi piccanti e 3 cucchiaini di yogurt in un mixer e miscelate il tutto fino a che otterrete una pasta.

Mettete lo yogurt in una ciotola, sbattete leggermente con una forchetta o un frullino fino a che assuma una consistenza morbida e cremosa. Aggiungete la pasta ottenuta con le mandorle, il cumino, il coriandolo, la Cayenna, sale e garam masala e miscelate il tutto.

Farcite ogni apertura dello zampetto d'agnello con la pasta speziata, abbondate pure con la quantità di farcitura.

Cospargete la pasta utilizzata come farcitura anche sotto lo zampetto. Ora, usando un coltellino affilato e appuntito fate delle incisioni nella carne e spingetevi dentro, con le vostre dita, la pasta speziata. Girate lo zampetto e fate la stessa cosa dall'altra parte.

Versate tutta la pasta speziata rimasta sopra lo zampetto, coprite con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 24 ore.

Prendete, ora, la teglia con la carne e lasciate che la carne torni a temperatura ambiente.

Rimuovete la pellicola trasparente, scaldate l'olio in una piccola padella a fuoco medio.

Quando è caldo buttateci dentro i chiodi di garofano, il cardamomo, la cannella e i grani di pepe. Quando i chiodi di garofano si gonfiano, questo richiederà solo pochi secondi, verdate l'olio caldo e le spezie sopra lo zampetto d'agnello.

Scaldare il forno a 200°C, coprite la teglia con il suo coperchio o con un foglio di alluminio.

Infornate e cuocete per 1 ½ ore.

Rimuovete, a questo punto il foglio di alluminio e rimettete in forno per 45 minuti.

Inumidite 3-4 volte con la salsa durante questo periodo di cottura. Disponete in modo coreografico l'uva sultanina e le mandorle sullo zampetto d'agnello e reinfornate per altri

5-6 minuti.

Rimuovete, ora, la teglia dal forno e lasciatela in un posto caldo per 15 minuti. Estraete lo zampetto dalla teglia e mettetelo su di un piatto caldo. Togliete lo strato di grasso sulla superficie della salsa e, con un cucchiaino bucato, togliete tutte le spezie intere dalla salsa. Versate la salsa tutta intorno allo zampetto, oppure servitela separatamente in una ciotola.