

SECONDI PIATTI

Agnello con patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

900 g di spalla d'agnello con l'osso
passata di pomodori
500 g di patate
burro chiarificato o olio di semi di arachidi
zenzero
stecche di cannella
semi di coriandolo in polvere
bacche di cardamomo nero
curcuma in polvere
garam masala
cipolla
6 spicchi d'aglio
2 peperoncini (andrebbero usati quelli
verdi indiani)
coriandolo
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare e sbucciare lo zenzero, grattugiarlo con la grattugia della noce moscata sopra ad un piatto fondo, conservando, così, il succo che uscirà e per evitare di avere dei filini bianchi antiestetici alla fine del piatto.

Frullare l'aglio, lo zenzero e i peperoncini.

Mettere il burro chiarificato sul fuoco e, una volta caldo, aggiungere la cipolla.

Far appassire la cipolla, quindi, aggiungere la pasta di zenzero appena preparata, far cuocere mescolando per 2 minuti.

Aggiungere la carne, mescolare per 3-4 minuti, aggiungere la curcuma, il pepe e i semi di coriandolo in polvere.

Cuocere per 5 minuti, aggiungere la passata, un bicchiere e mezzo d'acqua e aggiustare di sale. Cuocere per 15 minuti.

Aggiungere, a questo punto, il cardamomo e la cannella lavati. Ricoprire e cuocere su fuoco medio alto per altri 10 minuti.

Aggiungere le patate e cuocere senza coperchio mescolando di tanto in tanto fino a quando la salsa aderisce alla carne e si vede il burro chiarificato sul fondo della padella (circa 10-15 minuti).

Aggiungere un altro bicchiere d'acqua, fare sobollire e continuare a far cuocere, coperto, mescolando fino a che le patate e la carne saranno tenere (circa altri 10-15 minuti).

Alla fine cospargere con il garam masala e il coriandolo tritato e infornare a 150° per 10 minuti. Servire con riso basmati o meglio ancora riso caprice thailandese cotto con cardamomo verde.