

SECONDI PIATTI

Kebab Magdur - Kebab di agnello con uova

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Kebab Magdur ovvero un kebab di agnello con uova. Ricetta dai sapori decisi estremamente speziati.

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

CIPOLLE 1

CURCUMA MACINATA 2 cucchiari da tè

ACQUA 500 ml

PREZZEMOLO 1 mazzetto

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in una padella capiente un fondo d'olio extravergine d'oliva nel quale farete soffriggere la cipolla tritata finemente.

Quando la cipolla risulterà rosolata, ma non troppo colorita, aggiungete la polpa d'agnello tagliata a bocconcini e fatela rosolare bene.



- 2** Non appena la carne risulterà ben rosolata, ovvero quando avrà cambiato colore, insaporite la preparazione con un cucchiaino di curcuma.



- 3** Allungate il tutto con l'acqua a disposizione e lasciate stufare la carne.



4 Al termine della cottura della carne, aggiungete alla padella il prezzemolo.



5 Nel frattempo, rompete un uovo in una ciotolina ed aggiungetela all'agnello evitando di romperlo.



6 Operate in questo modo anche per le altre tre uova e lasciate cuocere fino a che l'albume da trasparente diventi bianco, il tuorlo dovrà risultare ancora mediamente liquido.

Distribuite in ciascun piatto da portata una porzione d'agnello ed un uovo cercando sempre di non romperlo.