

SECONDI PIATTI

Manzo con carote cotto con il tajine

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il manzo con carote cotto con il tajine è un secondo piatto di carne molto buono e gustoso, perfetto per chi vuole portare a tavola una pietanza dal sapore particolare e dall'aspetto magnifico. La ricetta è decisamente facile, vi basterà avere questa particolare pentola di origine araba e qualora non l'aveste andrà benissimo una di coccio. Provate questa ricetta e se amate i costi mediorientali, provate a fare anche la ricetta del [cous-cous alle verdure](#), semplice e buonissimo!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1,2 kg
CAROTE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
ZENZERO 1 cucchiaino da tè
ZAFFERANO 1 bustina
SALE 2 cucchiari da tè
SCORZA DI LIMONE 1
SUCCO DI LIMONE ½
OLIVE VERDI
PREZZEMOLO 1 mazzetto

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del manzo con carote cotto con il tajine per prima cosa sbucciate le carote e tagliatele in piccoli pezzi di circa 4-5 cm.

Disponete la carne nella base del tajine con olio, aglio, zenzero, zafferano e sale (potrete utilizzare anche una pentola a pressione qualora non disponeste del tajine).



- 2 Aggiungete un bicchiere d'acqua e chiudete il tajine con il suo coperchio.



- 3 Lasciate cuocere il tutto per $\frac{1}{2}$ ora; aggiungete, quindi, le carote, aggiustate di sale, cospargete con il prezzemolo, coprite e cuocete per altri 15-20 minuti.



- 4 Aggiungete, infine, la scorza di un limone, le olive ed il succo di limone e fate ridurre la salsa a pentola scoperta.



5 Servite la carne in un piatto insieme alle carote, decorate con il limone, le olive e la salsa.