

SECONDI PIATTI

Mechoui

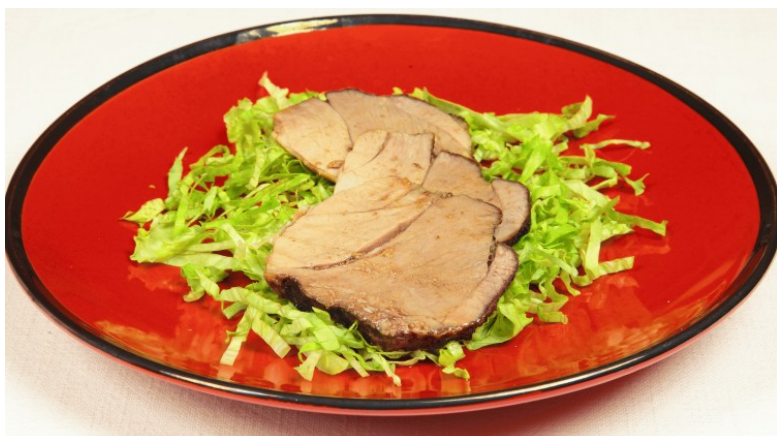
di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

AGNELLO (spalla o zampa) - 3 kg
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
cucchiaino da tè
PEPERONCINO ROSSO DOLCE 1
cucchiaino da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tè
ZAFFERANO 1 pizzico
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
BURRO fuso - 50 gr
ACQUA 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e asciugate la carne, miscelate gli ingredienti nell'ordine dato, eccetto per l'acqua che verrà utilizzata in un altro momento.



- 2 Rimuovete la pelle dalla carne se necessario, coprite bene la carne con il preparato sopra indicato e lasciate marinare per 2 ore, se possibile.



- 3 Versate l'acqua in una teglia, aggiungete la carne ed infornate a temperatura bassa per due ore.





- 4 Nappate, ogni 15 minuti la carne con il liquido di cottura e se necessario aggiungete dell'acqua.



- 5 Quando la carne sarà quasi cotta, voltate la carne sull'altro lato.

Servite la carne calda affettata disposta in più piatti o su di un piatto da portata adagiata su un letto di foglie d'insalata.