

SECONDI PIATTI

# Mosli bel aluch

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

AGNELLO 500 gr

PATATE 3

POMODORI 3

PEPERONI VERDI 3

CIPOLLE 1

ORIGANO

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola capiente, fate scaldare l'olio extravergine e fatevi soffriggere lo spicchio

d'aglio intero.

Unite, quindi, l'agnello a pezzettoni; non appena la carne inizia a cambiare colore, unite la curcuma e un bicchiere d'acqua.





**2** Lasciate cuocere la carne per circa 15 minuti, quindi trasferite il tutto in una teglia da forno abbastanza capiente.

Tagliate e sbucciate le patate e tagliatele a spicchi, quindi friggetele in abbondante olio per frittura ed unitele alla teglia con la carne.





3 Unite alla teglia anche i pomodori e le cipolle tagliati a spicchi e i peperoncini verdi interi privati solo del picciolo; insaporite la preparazione con abbondante origano.



4 Infornate la teglia a 180°C per circa 45 minuti.



