

SECONDI PIATTI

# Tagine di spalla d'agnello all'uvetta

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Spalla di agnello 1  
5 kg circa  
cipolle 3  
uvetta 150 g  
olio 1/2 bicchiere  
zucchero 1 cucchiaino  
canella 1/2 cucchiaino  
pepe 1/2 cucchiaino  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare a fuoco lento in una pentola (possibilmente Tagine) le cipolle tagliate a rondelle, aggiungere la spalla tagliata a pezzi, quindi l'olio e il pepe. Quando la cipolla ha preso colore, aggiungere due bicchieri d'acqua, coprire la pentola e lasciar cuocere per 30 min.

Verificare la cottura con la punta di un coltello e aggiungere l'uvetta, la cannella e lo zucchero.

Lasciar cuocere a fuoco lento per 25 min e, poi, travasare la carne in un piatto mettendola in forno già caldo (190/200 C°) per 15 min. Servite caldo.

Presentazione:

Disporre la carne in un piatto da portata, versarvi la salsa e servire.

**NOTE**

Il nome "Tagine" viene dato a questo piatto, come a tutte le pietanze preparate nell'omonima terrina.