

SECONDI PIATTI

Tajine di montone con patate e arance

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



Un piatto "esotico", diverso dal solito, ottimo se avete voglia di viaggiare, quanto meno in cucina... Grazie alla presenza delle arance, dello zenzero, del limone, anche una carne forte come quella di montone si ingentilisce e dona il meglio di sè... Provatelo!

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO (o costolette) tagliata a pezzetti - 1,5 kg
PATATE a pasta gialla compatta - 1 kg
ARANCE grandi - 4
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) (o di arachide) - ½ bicchieri
CORIANDOLO tritato -
SUCCO DI LIMONE di 1 limone -
ZENZERO 1 cucchiaino da tè
ZAFFERANO ½ cucchiaini da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate, tagliatele in quattro parti o a rondelle spesse, sciacquatele e tenetele in una bacinella d'acqua.



- 2 In una pentola, mettete i pezzi di carne lavati, aggiungete la cipolla grattugiata, mezzo cucchiaino di pepe, la metà dello zafferano, un po' di sale e l'olio d'oliva (l'olio può essere sostituito con il burro o con lo smen).





3 Coprite con acqua, mettete sul fuoco e portate ad ebollizione.



- 4 Portate quindi a fuoco medio e lasciate cuocere coprendo la pentola e mescolando di tanto in tanto.

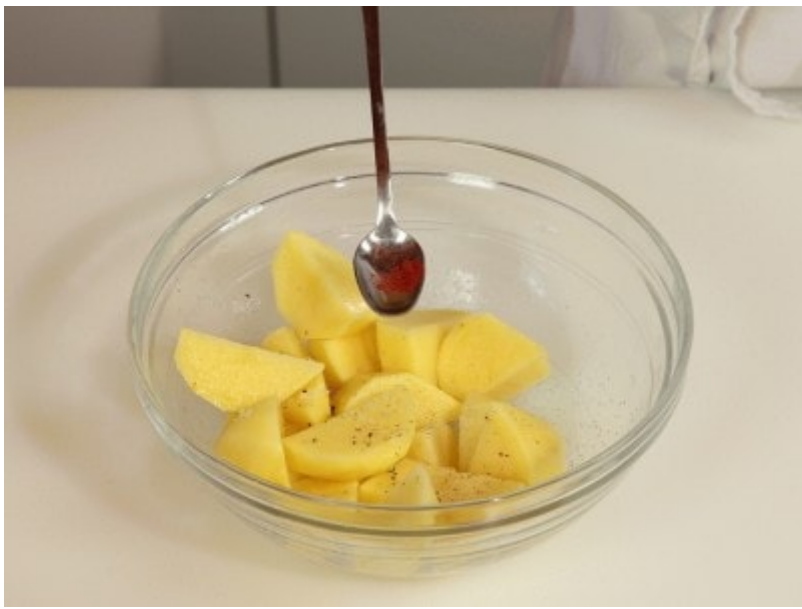


- 5 Se necessario, aggiungete un po' d'acqua durante la cottura.

Quando la carne è cotta (cioè quando si può staccare facilmente dall'osso con le dita), toglitela dal fuoco e conservatela al caldo.



- 6 Scolate le patate, insaporitele con un po' di sale, pepe, il resto dello zafferano e del coriandolo tritato. Mescolate e mettete nella cocotte.



- 7 Allungate la salsa con acqua, in modo da coprire le patate e lasciate cuocere con un coperchio a fuoco medio.



8 A metà cottura, aggiungete le arance sbucciate e tagliate a rondelle non troppo fini o in quattro parti.



9 Coprite e lasciate cuocere finché le patate non saranno cotte e la salsa si sarà addensata. Se la salsa è troppo liquida, togliete le patate, mettetele da parte e continuate la cottura della salsa a fuoco lento fino all'evaporazione del liquido in eccesso.



10 Aggiungete il succo di limone, aggiustate di sale, rimettete le patate nella pentola e aggiungete la carne delicatamente in modo da non schiacciare le patate.





11 Lasciate riscaldare per 4 o 5 minuti.

Ritirate la pentola dal fuoco e disponete in un piatto tondo prima i pezzi di carne, quindi coprite con le patate e le arance e irrorate infine con la salsa.