

SECONDI PIATTI

Tajine di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *90 min* COTTURA: *75 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se non l'avete mai provata, la tajine di pollo è proprio saporita e gustosa. Si tratta di un piatto medio orientale che si mangia spesso in quei posti e si chiama così proprio grazie al nome del suo contenitore, nonché pentola con la quale viene servita. La ricetta è oramai famosissima perché è talmente buona che si è diffusa in tutto il mondo. Se amate i piatti marocchini, provate anche questo [cous cous](#) buonissimo!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1
UOVA 6
UOVA SODE 2
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
PATATE 2
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente la cipolla e fatela rosolare in olio con il pollo tagliato a dadini; salate e pepate.

Aggiungete un cucchiaino di curcuma.



- 2 Non appena il pollo risulta ben rosolato, aggiungete un bicchiere d'acqua e portate la carne a cottura.



- 3 Friggete, a parte, le patate tagliate a dadini di circa 1 cm.



- 4 Togliete il pollo dal fuoco ed aggiungetevi le patate fritte, 50 g di parmigiano e le uova crude, quindi amalgamate bene gli ingredienti.





5 Aggiungete, a questo punto, le uova sode tagliate a pezzetti, mescolate delicatamente e trasferite il composto in una teglia da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora o fino a doratura.



6 Servite il tajine tiepido.