

SECONDI PIATTI

Tajine El Bey

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *55 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO macinata - 500 gr

UOVA 9

RICOTTA 250 gr

PREZZEMOLO 1 mazzo

PARMIGIANO REGGIANO 6 cucchiari da
tavola

GROVIERA tritato - 3 cucchiari da tavola

CIPOLLE ½

CURCUMA MACINATA 1,5 cucchiari da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola sufficientemente capiente, fate soffriggere la cipolla tritata in abbondante olio extravergine d'oliva. Non appena questa diventerà trasparente, aggiungetevi la carne macinata e fatela rosolare.



- 2 Proseguite la cottura della carne, aggiungendovi poca acqua se necessario.



- 3 Quando la carne macinata sarà sufficientemente cotta, dividetela in tre parti.

Raccogliete un terzo della carne macinata cotta in una ciotola ed unitevi tre uova, due cucchiari di parmigiano grattugiato, un cucchiaino di groviera tritato, gli spinaci precedentemente lessati, mezzo cucchiaino di curcuma, sale e pepe.



4 Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Distribuite il composto di carne, uova e spinaci appena realizzato in una pirofila da forno precedentemente unta con dell'olio extravergine d'oliva.



5 Infornate questo primo strato per 10 minuti a 180°C.

Nel frattempo prendete un altro terzo di carne e riunitela in una ciotola con tre uova, tutta la ricotta, due cucchiari di parmigiano grattugiato, un cucchiaio di groviera tritato, mezzo cucchiaino di curcuma, sale e pepe.





6 Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riprendete la pirofila dal forno e distribuite il composto di carne e ricotta appena realizzato sullo strato di carne e spinaci già presente nella pirofila.



7 Infornate nuovamente la pirofila per altri 10 minuti sempre a 180°C.



8 Intanto prendete l'ultima parte di carne macinata ed amalgamatela alle ultime tre uova, al prezzemolo tritato, ai due cucchiari di parmigiano e uno di groviera rimasti e a mezzo cucchiaino di curcuma; salate e pepate adeguatamente.





9 Riprendete la pirofila dal forno e realizzate l'ultimo strato con il composto appena realizzato.



10 Rimettete per l'ultima volta la pirofila in forno, stavolta per 25 minuti sempre a 180°C.



11 Una volta cotto, dividete il tajine in quadrotti e servitelo in tavola ancora caldo.