

TAJINE D'AGNELLO ALLE PRUGNE (ALGERIA)



Categoria: Carne

Data: 17.11.2016

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0,72 kg	Spalla d'agnello disossata
80 g	Prugne secche
10 g	Mandorle tagliate fini 'filetti'
80 g	Cipolle
1 g	Cannella, macinata
20 g	Miele
4 g	Curcuma in polvere
0,5 dl	Olio d'oliva extra vergine
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place:

- Tagliare le cipolle a fettine
- Tagliare la carne a dadi di 40 g circa
- Tostare le mandorle in padella

Preparazione:

- Stufare le cipolle e la carne d'agnello, condire con sale e pepe
- Aggiungere il curcuma e la cannella
- Coprire con acqua e cuocere 30 min. con coperchio a fuoco lento
- Aggiungere le prugne dimezzate (senza nocciolo)
- Finire la cottura e aggiungere il miele
- Servire con mandorle a filetti

Osservazioni:

- Legare leggermente la salsa