
Cosciotto di agnello in tajine

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto speciale, per festeggiare la Pasqua all'insegna dei sapori della cucina magrebina e nordafricana. Per chi ama sperimentare e stupire i propri ospiti con un tocco di creatività

Per cucinare questo piatto non può mancare il tajine, la tipica pentola della cucina magrebina e nordafricana con il coperchio a forma conica, che cuoce a fiamma dolce mantenendo all'interno tutti i sapori e profumi.

Ingredienti per quattro persone

un cosciotto di agnello di circa 1.5 Kg

3 etti di fave

4 carciofi

un pezzo di porro

alcune rametti di menta

alcuni rametti di cerfoglio

una stecca di cannella

un cucchiaino colmo di cumino

vino bianco secco

Sale

un peperoncino

Olio extra vergine di oliva

Pulire i carciofi eliminando le prime foglie e tagliando le punte con le spine, quindi aprirli a metà ed eliminare la barbetta aiutandosi con un cucchiaino e metterli a bagno in acqua acidulata con limone (non si ossideranno diventando scuri). Sbucciare le fave e mettere in una ciotola i baccelli raccolti, lavare il porro e tagliarlo a rondelle sottili.

Tagliare a pezzi il cosciotto di agnello eliminando l'eventuale grasso in eccesso, quindi farlo rosolare da tutte le parti con poco olio nella base del tajine, levarlo dalla base in ghisa e metterlo da parte in un piatto.

Senza pulire la base di ghisa, versare ancora uno o due cucchiai di ghisa e far andare dolcemente il porro, quindi aggiungere i carciofi precedentemente lavati e tagliati a pezzi, far andare per cinque minuti, aggiungere le fave, i pezzi di agnello precedentemente bruschettati, bagnare con il vino bianco e coprire con il classico coperchio a cono.

Legare insieme i rametti di menta con il cerfoglio ed aggiungerli al tajine, aggiungere anche la stecca di cannella, il peperoncino e spolverare sulla carne e le verdure il cumino, aggiustare di sale e girare

il tutto per bene, chiudere con il coperchio e lasciar cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa. Grazie alla particolare forma del coperchio tutti gli aromi rimarranno all'interno arricchendo la carne di profumo e sapore.

Al termine della cottura servire l'agnello impiattato. Buon appetito!