
Tajine di coscia di pollo con albicocche essiccate, ceci e porro al profumo di santoreggia e cumino

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Prendendo spunto dalla cucina nordafricana, ecco un piatto semplice da cucinare, ma delizioso e nutriente. Dal blog [La piccola casa](#)

Da quando ho scoperto il tajine (piatto di carne tipico della cucina nordafricana, che prende il nome dal caratteristico piatto in cui viene cotto), trovo che sia un metodo di cottura che permette di far assorbire i sapori e profumi delle spezie e delle erbe negli ingredienti principali della portata.

Questa volta ho optato per un piatto leggermente agrodolce, in particolare delle cosce disossate di pollo (le trovo più gustose e succulenti del petto) con ceci e albicocche disidratate, un piatto che per alcuni aspetti richiama la cucina del Maghreb, resa più mediterranea con la santoreggia che richiama il profumo delle nostre coste.

Ecco quindi come preparare questa semplice, ma gustosa ricetta, un tajine di polpa di pollo alle albicocche e ceci, al profumo di santoreggia e cumino.

Ingredienti per due persone

Due cosce di pollo disossate

100 grammi di albicocche disidratate

100 grammi di ceci secchi

un porro

un cipollotto

vino bianco secco

sale

pepe rosa

olio extra vergine di oliva

succo di limone

santoreggia fresca

mezzo cucchiaino di cumino in polvere

alloro

La sera prima di cucinare mettere a bagno i ceci secchi, quindi il giorno dopo sciacquarli e farli bollire a fiamma morbida in acqua con una foglia d'alloro per un'oretta, scolare e mettere da parte. Eliminare l'eventuale grasso dalle cosce di pollo, tagliarle a pezzetti, far quindi andare a fiamma vivace nella base del tajine insieme a poco olio, :quando prende colore levare e mettere da parte. Tagliare il porro a rondelle, quindi farlo appassire delicatamente nella base del tajine con poco olio, aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti, versare un generoso bicchiere di vino bianco secco, chiudere il tajine con il coperchio a cono e cuocere a fiamma bassa per quaranta minuti circa. Aprire il tajine e servire al centro del piatto, decorare quindi con un po' di bacche di pepe rosa e qualche stelo di cipollotto.

Buon appetito e buona settimana a tutte e tutti!