

Il taggine di agnello

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg di agnelli tagliati a pezzi (nella spalla o con una piccola collana)

1 cipolla

5 carote

1 piccola scatola di ceci

10 prugne

Olio d'oliva

sale, pepe, 4 spezie, ras-el-hanout

Preparazione

Rosolare l'agnello su tutti i lati in un bastardo con olio d'oliva.

Aggiungi la cipolla tritata, le carote in anelli, sale, pepe e spezie.

Acqua inumidita al terzo dell'altezza.

Cuocere a fuoco medio per 45 minuti.

Aggiungi i ceci e le prugne drenate.

Cuocere per altri 15 minuti

Accompagnamento

Semolina