

Tajine di agnello

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg di agnello tagliato a pezzi (alla spalla o con il colletto)

1 cipolla

5 carote

1 lattina piccola di ceci

10 prugne

Olio d'oliva

sale, pepe, 4 spezie, Ras-El-Hanout

Preparazione

Rosolare l'agnello su tutti i lati in una padella con olio d'oliva.

Aggiungere la cipolla tritata, le carote a fette, sale, pepe e le spezie.

Aggiungere acqua fino a un terzo dell'altezza.

Cuocere a fuoco medio per 45 minuti.

Aggiungete i ceci sgocciolati e le prugne secche.

Lasciare cuocere per altri 15 minuti

Accompagnamento

Semola