

SECONDI DI CARNE

Tajin di agnello e topinambur

Origine: Marocco

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Costolette d'agnello	1000 g
Topinambur	1000 g
Prezzemolo tritato	1 pugno
Limone	1/2
Olive verdi (o olive taggiasche)	2 cucchiaini
Zenzero in polvere	1 cucchiaino
Zafferano	1 bustina
Olio di semi (preferibilmente olio di semi di arachidi)	
Sale	

Preparazione

- 1 Il tajin è la tipica pentola marocchina, con la quale vengono cucinati gustosi stufati di carne, pesce, verdure: è formata una casseruola di terracotta dal fondo molto spesso, con un caratteristico coperchio a forma di cono che trattiene bene il calore ed i vapori della cottura; con lo stesso nome vengono indicate le preparazioni in essa cucinate.
- 2 Si può trovare in alcuni negozi di articoli etnici; la maggior parte delle ricette riesce quasi altrettanto gustose utilizzando una normale casseruola di cotto con un coperchio che chiuda bene.
- 3 La ricetta che vi proponiamo è stata solo leggermente addomesticata per renderla eseguibile con gli ingredienti che potrete facilmente trovare in Italia; è un piatto dal gusto assai particolare, adatto a palati che non temono i sapori speziati ed inconsueti.
- 4 Può essere accostato ad un giovane Cabernet Sauvignon, ma il migliore abbinamento è con una buona birra ben gelata.
- 5 Disporre le costolette di agnello nel tajin, salare poi cospargere con tre cucchiaini di olio e coprire a filo di acqua; aggiungere lo zenzero e lo zafferano, porre la pentola sul fuoco e cuocere coperto a fuoco moderato finché la carne sarà ben tenera.

- 6 Controllate di tanto in tanto che non asciughi troppo, eventualmente aggiungete poca acqua calda.
- 7 Nel frattempo sbucciate i topinambur, tagliateli a tocchetti della dimensione di una noce e poneteli in una ciotola con acqua acidulata con aceto.
- 8 Quando la carne sarà ben cotta toglietela e mettetela da parte; risciacquate i topinambur, metteteli nella pentola e fateli cuocere con coperchio sinché saranno teneri ma non sfatti; a questo punto rimettete la carne, aggiungete le olive, il succo di mezzo limone, alcune striscioline di scorza del limone stesso (solo la parte gialla) e fate insaporire il tutto per alcuni minuti, regolando di sale se necessario.
- 9 Guarnite con il prezzemolo finemente tritato e servite ben caldo.