



# Tajine d'agnello alla marocchina



Redatto da  
Apparecchio

V-ZUG SpA  
Comhair-Steam SL dal 2015

## Miscela di spezie La Kama

---

- 1 CM di cannella in polvere
- 1 CM di zenzero in polvere
- 1 CT di pepe, macinato
- 1 CM di paprica in polvere
- ½ CM di curcuma in polvere
- ½ CM di noce moscata, macinata
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 CM di olio d'oliva
- ½ CT di sale marino

Mescolare tutti gli ingredienti per la miscela di spezie.

## Agnello

---

- 500 g di scamone di agnello
- 1 cipolla
- 1 carota
- 75 g di frutta, essiccata, ad es. datteri, albicocche e uvetta
- 1 limone, succo
- 2 CM di prezzemolo, tritato

Sbucciare la cipolla e la carota e tagliare tutto a dadini. Tagliare la frutta essiccata a dadini.

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Aria calda + vapore**

Mescolare cipolla, carota, frutta essiccata, succo di limone, prezzemolo e agnello con la miscela di spezie, finché le spezie non sono ben distribuite. Versare il composto nello stampo in porcellana e appoggiarlo sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.





Infornare gli alimenti

**Aria calda + vapore 190 °C per 20 Min.**

Preparare

½ melanzana

1 patata

1 CM di burro

1 CM di mandorle, a scaglie

sale

pepe

Pelare la patata e tagliarla a fette sottili. Lavare la melanzana e tagliarle a fette sottili. Sciogliere il burro.

Dopo 20 minuti mescolare l'agnello con cautela. Disporre uno strato di melanzana sopra il composto e condire con sale e pepe. Poi stendere uno strato di fettine di patate sopra la melanzana. Al termine spennellare con il burro fuso e condire di nuovo.

Cospargere con le scaglie di mandorle. Proseguire la cottura

**Aria calda + vapore 190 °C per 20 Min.**

Servire il tajine caldo.

## Accessori

---

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

