

# Tajin Di Agnello E Topinambur

Il tajin ? la tipica pentola marocchina, con la quale vengono cucinati gustosi stufati di carne, pesce, verdure: ? 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. Si pu? 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. La ricetta che vi proponiamo ? stata solo leggermente addomesticata per renderla eseguibile con gli ingredienti che potrete facilmente trovare in Italia; ? un piatto dal gusto assai particolare, adatto a palati che non temono i sapori speziati ed inconsueti. Pu? essere accostato ad un giovane Cabernet Sauvignon, ma il migliore abbinamento ? con una buona birra ben gelata. 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 finch? la carne sar? ben tenera. Controllate di tanto in tanto che non asciughi troppo, eventualmente aggiungete poca acqua calda. Nel frattempo sbucciate i topinambur, tagliateli a tocchetti della dimensione di una noce e poneteli in una ciotola con acqua acidulata con aceto. Quando la carne sar? ben cotta toglietela e mettetela da parte; risciacquate i topinambur, metteteli nella pentola e fateli cuocere con coperchio sinch? 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. Guarnite con il prezzemolo finemente tritato e servite ben caldo.

## Ingredienti

1000 G Costolette D'agnello  
1000 G Topinambur  
1 Pugno Prezzemolo Tritato  
1/2 Limone  
2 Cucchiaini Olive Verdi (o Olive Taggiasche)  
1 Cucchiaino Zenzero In Polvere  
1 Bustina Zafferano  
Olio Di Semi (preferibilmente Olio Di Semi Di Arachidi)  
Sale

## Note

Luogo: Marocco.