

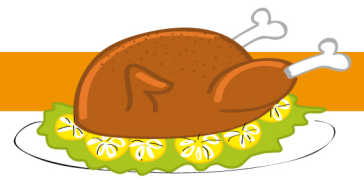
Pollo cotto nella tajine con limoni confit - [Visualizza sul sito](#)
di luisa

La tajine è una "pentola di coccio" con un coperchio a forma di cono tipica della cucina marocchina...
A parte che è molto bella esteticamente... funziona una meraviglia.

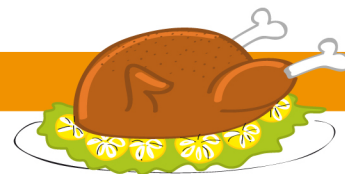


Ingredienti per circa 4 persone:
1 kg pollo a pezzi (io ho usato le sovracosce di pollo senza pelle)
limone confit
miscela di bacche di pepe.. rosa nero semi di coriandolo
spezie per tajine (ci sono nei super mercati della cannamela)
olio
2 cipolle
rosmarino
olive nere (io o usato le taggiasche... ca va sans dire!!!!)

Si mette il pollo con le spezie a insaporirsi per una notte in frigo con un piccolo rametto di rosmarino

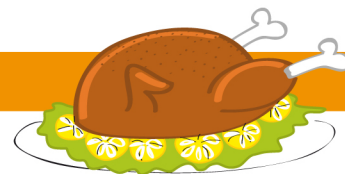


Si scalda la tajne con un filo d'olio e si aggiungono le cipolle, i pezzi pollo e limoni tagliati a fettine e 50 cl di acqua (io ho usato subito il succo del limone confit)



Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 30 min.

Se necessario, aggiungere altra acqua (non dovrebbe perchè la tipica forma conica del coperchio fa sì che il vapore si condensi sulle pareti e ritorni nella padella sottostante, mantenendo un buon grado di umidità. A fine cottura, aggiungere le olive e, se volete, una spolverata di prezzemolo.



(scusate ...questo è quello che è rimasto...)

Il sughino è una delizia, spettacolare...

I limoni confit si mangiano tutti... sono una cosa... da non poter descrivere.

E son buona e vi riporto la difficilissima ricetta di questi limoni

limoni non trattati
sale grosso
barattoli

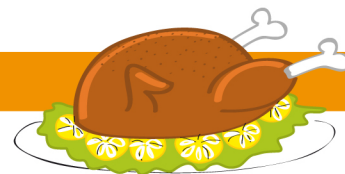
Lavare bene i limoni e tagliarli a croce, lasciando l'ultima parte in fondo attaccata.

Nei 4 "bracci" della croce mettere tanto sale grosso, fino a riempire i solchi.

Mettere i limoni così trattati in un barattolo, aggiungere altro sale, chiudere e lasciar riposare per almeno 15 giorni

I limoni con il sale formeranno un succo (ovviamente molto salato) che userete per insaporire la carne.

Non l'ho detto... ma quando usate questi limoni con il loro succo, **non usate altro sale.**

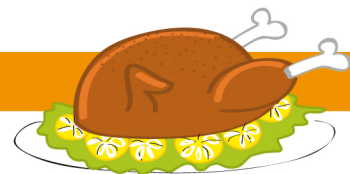


Credetemi ...se potreste far a meno di mangiare il pollo... i limoni ve li contenderete!

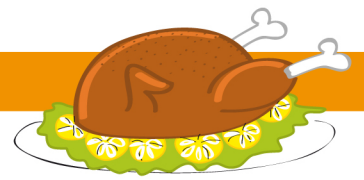
ho letto che nei negozi di alimentari arabi li vendono già pronti in sacchetti, ma davvero ci vuol poco. Basta usare frutti non trattati.

Nota: La pentola marocchina è sostituibile perfettamente con una di terracotta nostrana....quella che nel meridione si chiama "u tiano", dal greco τεγανών o τεγανόν (teganon) = tegame o padella....retaggio culturale delle colonie greche nel mediterraneo.

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it