

Tagine de borrego com gengibre e açafrão

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 cebola
3 c. (sopa) de azeitevirgem extra
400 g de carne de borrego sem osso
1 c. (chá) de gengibre fresco ralado
1 pau de canela
1 c. (chá) de açafrão
1 limão
80 g de alperces
50 g de ameixas pretas sem caroço
1 raminho de hortelã
Sal Marinho q.b.



PREPARAÇÃO

Descasque a cebola, pique-a, deite-a na tagine, adicione o azeite, leve ao lume e deixe cozinhar até a cebola ficar douradinha.

Junte a carne previamente cortada em pedaços pequenos e deixe cozinhar cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Acrescente depois o gengibre, a canela e o açafrão e misture. Adicione de seguida o limão cortado em quartos, acrescente 3 dl de água, mexa, tape e deixe cozinhar durante 20 minutos.

Por fim, envolva os alperces e as ameixas e deixe cozinhar por mais 10 minutos até a carne ficar tenra e com pouco molho. Sirva com a hortelã.