



## Agnello o pollo con frutta secca e spezie

### **Ingredienti**

720 g sovracosce di pollo a bocconcini oppure 1 kg di agnello a pezzi

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

1 spicchio di aglio grattugiato

1/2 cipolla tritata

1 pezzetto di radice di zenzero fresco grattugiato

200 ml di brodo

zafferano q.b.

olio d'oliva q.b.

sale

1 stecca di cannella

una decina di datteri denocciolati

una decina di albicocche secche

una decina di mandorle sgusciate

Per chi ama i sapori non tradizionali. Ottimo piatto da accompagnare con del riso basmati semplice.

Si può realizzare sia con l'agnello che col pollo

Rosolare la cipolla dolcemente nell'olio fino a che non si ammorbidisce (se occorre aggiungere un goccio di brodo), aggiungere l'aglio e lo zenzero grattugiati, aggiungere il concentrato di pomodoro e scioglierlo in padella.

Aggiungere il pollo (o l'agnello) e rosolarlo, salare ed aggiungere un po' di brodo, la stecca di cannella e lo zafferano.

A questo punto se state preparando il piatto con il pollo aggiungere anche datteri, albicocche e mandorle in modo che insaporiscano subito la preparazione e portate a cottura col coperchio (se occorre aggiungete il brodo man mano che occorre) se invece lo state preparando con l'agnello far cuocere prima per un'ora col coperchio, poi aggiungere la frutta secca e far cuocere un'altra mezz'ora.