

CANNAMELA

Korma di agnello con Basmati all'uvetta



Ingredienti

- 800g spezzatino di agnello
- 100g cipolla
- 2 cucchiaini Spezie Tandoori Masala CANNAMELA
- 20g concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini olio di mais
- 100g yogurt naturale
- 2 cucchiaini aglio liofilizzato CANNAMELA
- qb sale
- Riso pilaw con uvetta:
- 150g riso basmati
- 1/2 limone
- 2 sacchetto forno Cuki



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
530*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre nel tritatutto la cipolla, l'aglio liofilizzato CANNAMELA il concentrato di pomodoro e 2 cucchiaini di yogurt.
- 2 Frullare il composto, poi trasferirlo in una ciotola e aggiungere le Spezie per Tandoori Masala CANNAMELA.
- 3 Diluire con l'olio e salare.
- 4 Ricoprire la carne con la salsa e lasciar riposare in frigorifero per 60 min.
- 5 Trascorso il tempo della marinatura, trasferire la carne e il condimento nel sacchetto forno Cuki, poi aggiungere il resto dello yogurt, poco sale e 80 g di acqua.
- 6 Chiudere con il legaccio e porre il sacchetto forno Cuki in una pirofila.
- 7 Infornare a 190° per 50 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 8 Intanto preparare il riso: grattugiare la buccia del 1/2 limone. Introdurre il riso nell'altro sacchetto forno Cuki misurandolo con una tazzina. Unire la buccia di limone, sale e bagnare con acqua dello stesso volume del riso (usare la stessa tazza come misurino).
- 9 Chiudere il sacchetto forno Cuki con l'apposito legaccio e adagiarlo in una pirofila. Porre in forno e cuocere a 180° fino a completo assorbimento del liquido.
- 10 Quando il riso e la carne saranno cotti, sfornare e servire il Korma d'agnello con il riso pilaw.

Per velocizzare l'operazione di preparazione inserite la carne, le spezie e gli altri ingredienti direttamente nel sacchetto, poi agitatelo con cura facendo attenzione a non romperlo.
- 11 E' possibile cuocere l'agnello anche nel microonde ad una potenza medio alta (1 a 10 = 8 oppure 720 W) per 12/15 minuti.