

AGNELLO ALL'INDIANA

e naans



Preparazione : 25 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 2 cipolle - 2 ½ cucchiaini di olio d'oliva - 500 g di agnello (cosciotto) - 200 g di pomodori ciliegini depicciolati* - 1 cucchiaino di garam masala (spezia indiana) in polvere - 1 cucchiaino di curry in polvere - 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 1 cucchiaino di cardamomo in polvere - 100 g di anacardi non salati - 100 g di datteri denocciolati - ½ mazzetto di coriandolo - 100 ml di panna da cucina - NAANS : - 100 ml di latte - ½ bustina di lievito secco da fornaio - o 5g di lievito fresco da fornaio - 320 g di farina - 1 yogurt naturale (125g) - 2 cucchiaini di burro morbido* - 1 cucchiaino di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sale

1. Iniziare con il preparare i naans. Mettere le cipolle sbucciate e tagliate in quattro parti nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario. Tagliare la carne a grossi pezzi, versarla nel contenitore e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120°C. Aggiungere i rimanenti ingredienti (tranne la panna da cucina e il coriandolo) e avviare il programma STUFATO.

2. Lavare e sminuzzare* il coriandolo. Circa 1 minuto prima della fine del programma, versare la panna da cucina e il coriandolo attraverso l'apertura. Servire con riso basmati e i naans.

NAANS

1. Versare il latte e il lievito nel contenitore di metallo ed avviare il programma PANE/BRIOCHE. Il programma dura un minuto: aggiungere quindi il resto degli ingredienti e riavviare il programma premendo

Auto.

2. Prelevare l'impasto con l'aiuto di una spatola e metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con un panno umido e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Infarinare il piano di lavoro e con le mani dividere l'impasto in 6 palline.

3. Stendere ogni panetto* di pasta dandogli la forma di una focaccina dello spessore di 5 cm. Far dorare ogni focaccina in una padella antiaderente a fuoco medio per circa 2 minuti per lato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016