



Hamiza Abdessadeq
chef ristorante
All'Angelo di Venezia

Gustose contaminazioni tra il Marocco e Venezia

Tajine di montone con prugne e sesamo
e castraure di sant'Erasmo

Ingredienti per 4 persone:

800 g di petto o spalla di Montone; 250 g di Prugne secche disossate di pezzatura medio/grande; 12 "castraure" (carciofi) di Sant'Erasmo; prezzemolo 1 ciuffetto; 1 cipolla; 1 bustina di zafferano; 1 cucchiaino di zenzero fresco (o in polvere); 1 cucchiaio di semi di sesamo; 1 cucchiaio di zucchero semolato; 2 bastoncini di cannella; olio di oliva qb; brodo vegetale 2 bicchieri; sale e pepe q.b.



Procedimento:

La ricetta originale del Tajin con il montone (dal recipiente in cui viene cucinata e servita in Marocco) è stata rivisitata dallo chef Hamiza per creare un piatto nuovo accostando il gusto della tradizione araba ad un prodotto tipico degli orti Veneziani a cui si sposa perfettamente in un "contrasto di sapori" che si completano benissimo. Ammollare le prugne in acqua tiepida per circa 1 ora. Tritare la cipolla e preparare un soffritto con olio di uliva, quando la cipolla è imbiandita unire la carne di montone tagliata a pezzi non troppo piccoli, la bustina di zafferano, lo zenzero, 1 bastoncino di cannella e una puntina di zucchero. Salare e pepare. Aggiungere un bicchiere di brodo vegetale.

Cucinare per circa 40 minuti, aggiungere la metà delle prugne ammollate e proseguire la cottura ancora per circa 20 minuti aggiungendo, se serve, ancora un poco di brodo vegetale. Tostare velocemente i semi di sesamo su una padella antiaderente.

Mettere le rimanenti prugne in un tegame con lo zucchero, 1 bastoncino di cannella e cucinare per circa 15 minuti fino a caramellarle. Attendere che intiepidiscano e spolverizzare con i semi di sesamo tostati. Mondare "le castraure" i piccoli e teneri carciofi degli orti veneziani dell'isola di Sant'Erasmo, metterli in un tegame con un po' di olio e aglio e il prezzemolo tritato aggiungere ½ bicchiere di brodo vegetale salare e pepare, lasciarli cuocere per circa 30 minuti.

(In mancanza di questo prodotto tipico si possono usare 6 carciofi tipo "Moretto" togliendo le prime foglie, cucinarli come sopra tagliati a spicchi).

Presentazione:

Impiattare mettendo i pezzi di carne di montone con sopra una prugna cosparsa di sesamo tostato alternati a "una castraure" (o a spicchi di carciofo).



A delicious fusion between
Morocco and Venice

Mutton tagine with prunes and sesame and
'castraure di Sant'Erasmo' artichoke buds

Ingredients (serves 4): 800 g mutton brisket or shoulder; 250 g medium/large pitted prunes; 12 'castraure di Sant'Erasmo' (artichoke buds); 1 sprig parsley; 1 onion; 1 sachet saffron; 1 teaspoon fresh (or powdered) ginger; 1 tablespoon sesame seeds; 1 tablespoon granulated sugar; 2 cinnamon sticks; olive oil as required; 2 glasses vegetable stock; salt and pepper to taste.

The original recipe for mutton tagine (the name of the recipient in which it is cooked and served in Morocco) has been reinterpreted by chef Hamiza to create a new dish combining the tastes of Arabic tradition with a typically Venetian vegetable, which come together in a perfect balance of contrasting flavours. Soak the prunes in lukewarm water for approximately one hour. Chop the onion finely and sautee in olive oil.

When the onion has browned, add the mutton, cut into medium-small pieces, the sachet of saffron, the ginger, one cinnamon stick and a pinch of sugar. Season with salt and pepper. Add a glass of vegetable stock. Cook for about 40 minutes, add half the soaked prunes and continue cooking for approximately another 20 minutes, adding a little more vegetable stock if needed. Toast the sesame seeds quickly in a non-stick pan. Place the remaining prunes in a saucepan with the sugar and one cinnamon stick, and cook for about 15 minutes until they are caramelised. Wait for them to cool a little and sprinkle with toasted sesame seeds.

Clean and trim the "castraure" – small, tender artichokes from the Venetian vegetable farms on the island of Sant'Erasmo – place in a saucepan with a little oil, garlic and finely chopped parsley, add ½ glass of vegetable stock, season with salt and pepper and cook for approximately 30 minutes. (If you cannot find this typical product, you may also use 6 "Moretto" artichokes, removing the outer leaves, cutting into segments and cooking as above).

Presentation: Place the pieces of meat in the plate, topping with prunes coated in sesame seeds alternated with "castraure" artichokes (or artichoke segments).

