



## Ingredienti

- Ragù di agnello
- 4 cipolle, a fette
- olio per cuocere
- 1 cipolla, tritata finemente
- 4 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cucchiaino di radice di zenzero grattugiata fine
- je 1/2 cucchiaino da tè di ciascuna delle seguenti spezie in polvere: curcuma, cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere
- je 1 cucchiaino da tè di cannella in polvere e 1 di coriandolo in polvere
- 1/4-1/2 cucchiaino da tè di peperoncino in polvere
- 3 dl di yogurt bianco
- 600 g di carne di agnello tritata
- 1 1/2 cucchiaino da tè di sale
- Riso
- 350 g di riso basmati (riso profumato a chicchi lunghi)
- 1 l di acqua
- 1 cucchiaino di olio
- 4 chiodi di garofano
- 1/2 cucchiaino mezzo cucchiaino da tè di cardamomo in polvere
- 1 stecca di cannella
- 1-2 cucchiaini di uva passa
- 2 bustine di zafferano in polvere
- 1 dl di latte

## Preparazione

1. Friggere le cipolle a fette in olio fino a renderle croccanti, toglierle dalla padella e lasciare sgocciolare su carta da cucina.
2. Mescolare la cipolla tritata e l'aglio schiacciato con le spezie, incorporare lo yogurt. Aggiungere la carne di agnello tritata e metà

delle cipolle a fette fritte e mischiare, coprire e marinare in frigorifero per 3 ore.

3. Scaldare poco olio in una casseruola, versarvi la carne di agnello tritata con la marinatura, riscaldare, salare, stufare a fuoco basso per 1 ora con il coperchio.
4. Mettere il riso in un colino di metallo e sciacquare abbondantemente con acqua calda, portare a bollore con acqua, olio, spezie e uva passa, lasciare sobbollire a fuoco basso per 5 minuti con il coperchio, scolare e lasciare sgocciolare.
5. Incorporare lo zafferano in polvere nel latte.
6. Mettere l'agnello con la salsa in una casseruola e irrorarlo di latte con lo zafferano. Distribuirvi sopra il riso e cospargere con le restanti fette di cipolle fritte.
7. Coprire e disporre sul ripiano inferiore del forno, completare la cottura in forno preriscaldato a 160° C per 35 minuti.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)