

## Pollo alla marocchina *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Salate il pollo e lasciatelo riposare 30 min.

Nel frattempo tagliate la cipolla a fette grosse, tagliate la prugna a dadini e anche il limone e il mandarino.

In una pentola alta e capiente, scaldate dell'olio e fate rosolare il pollo per qualche minuto.

Poi aggiungete il limone, il mandarino, qualche mandorla, qualche pezzo di prugna, le olive e metà della cipolla tagliata.

Aggiungete una mestolata di liquido dei limoni sotto sale, una spruzzata di cumino e dello zucchero.

Mescolate bene e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora mescolando di tanto in tanto.

In una padellina fate saltare la restante cipolla con un po' di mandorle e i pezzettini di prugna avanzati.

Aggiungete una presa di zucchero e un po' di sale, e poi fate ammorbidire con un po' di acqua.

Una volta pronto il pollo, servitelo su un letto di cous cous e cospargetelo con il condimento fatto a parte nella padellina.

### Consigli

A seconda di quali siano le vostre olive preferite, potrete scegliere tra quelle verdi o nere.

### Curiosità

Questo prezioso pollo alla marocchina rappresenta al meglio la tradizione culinaria di questo paese del bacino sud del Mediterraneo, con quell'inconfondibile tocco speziato.

### Informazioni

**Preparazione** 90 minuti

**Cottura** 60 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pollo** (1 pollo intero fatto a pezzi)

**Cipolle** (1 cipolla e mezza)

**Prugne** (3 prugne)

**Mandorle**

**Olive nere**

**Limone** (1 citron confit (limone sotto sale))

**Clementine** (1 mandarino sotto sale)

**Sale**

**Cumino**

**Zucchero**