



## TANDIR KEBAB (TANDOORI DI AGNELLO)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: FACILE

### INGREDIENTI

- 3 kg di cosciotto di agnello (disossato, surgelato)
- 400 g di carrè di agnello (surgelato)
- ½ cc di sale
- ½ cc di pepe nero
- 1 CC di cumino
- 11 CC di timo essiccato

### PROCEDIMENTO

1. Collocare il cosciotto e il carrè di agnello direttamente nella pentola, salare, pepare e aggiungere il cumino e il timo essiccato. Posizionare il coperchio e cucinare a fuoco lentissimo.
2. Lasciare cuocere per 2,5 ore e non aprire il coperchio. La pentola sigillata favorirà una cottura al vapore, priva d'aria, perfetta ed efficiente, e la carne risulterà molto tenera.
3. Rimuovere dal fuoco e il tandoori di agnello è pronto da servire!