Khoresh Bademjan

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cannella: 1/4 cucchiaino
- Cipolla, tagliata a velo: 1
- Curcuma: 1/2 cucchiaino
- Melanzane: 2
- Olio di semi di girasole per friggere (facoltativo): q.b.
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Pepe: q.b.
- Polpa di manzo o di agnello: 500 gr
- Pomodori: 2
- Sale: q.b.
- Succo di lime: 1

Preparazione

Il **Khoresh Bademjan** è un piatto della cucina persiana molto noto e apprezzato, una delle specialità che si preparano per le feste, per i matrimoni e - nella comunità ebraica - anche per lo *Shabbat*, la cena festiva del venerdì sera.

Bademjan significa melanzana in farsi e *khoesh* significa spezzatino, ma non fatevi trarre in inganno: il *bademjan* non è uno spezzatino qualsiasi. Ha infatti un sapore speciale, un po' aspro, che non somiglia a quello di alcuna ricetta italiana. Questo sapore speciale si ottiene con alcuni ingredienti tradizionali della **cucina persiana**: il succo di lime, il lime secco (in Farsi limoo amani) e l'abghooreh, un succo che si ricava dall'uva acerba. Mi rendo conto che gli ultimi due ingredienti sono un po' difficili da trovare, ma niente paura, il piatto viene benissimo anche se lo si prepara solamente con il lime.

Tagliate le melanzane a dadini di circa 2 cm per lato. Scegliete se friggere o cuocere al forno le melanzane; in ogni caso, le melanzane dovranno essere morbide e dorate, ma non al punto di disfarsi.

In una pentola antiaderente, scaldate tre cucchiai di olio extravergine e fate soffriggere a fiamma media l'aglio e la cipolla per un paio di minuti; unite poi la **curcuma**, la cannella e la carne di manzo o agnello.

Fate dorare la carne da tutti i lati mescolando bene con un cucchiaio di legno, dunque unite i pomodori tagliati in quarti e la ***Passata Rustica Pomì***. Aggiungete acqua fino a coprire gli ingredienti, portate a bollore, poi fate cuocere la carne a fiamma bassa per circa 40 minuti. Aggiungete a questo punto allo spezzatino anche le melanzane e il lime e fate cuocere ancora mezz'oretta, finché la cane non sarà tenerissima.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 gr