

# TAJINE DE BORREGO COM AMEIXAS



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---

2. Deite o azeite na cuba.

---

3. Aloure os cubos de carne no azeite quente.

---

4. Adicione os restantes ingredientes na cuba. Mexa.

---

5. Tempo de cozedura: 15 minutos.

---

6. Decore com as sementes de sésamo e sirva com sêmola.

---

## INGREDIENTES

- 20 CUBOS DE BORREGO COBERTOS COM FARINHA (30 G CADA)
- 1 CEBOLA DESCASCADA E CORTADA EM RODELAS FINAS
- 20 AMEIXAS SECAS SEM CARROÇO
- 20 AMÊNDOAS
- 2 CC DE SEMENTES DE SÉSAMO TOSTADAS
- SAL E PIMENTA
- 2 CC DE CANELA EM PÓ
- 3 CS DE AZEITE
- 150 ML DE ÁGUA
- 2 CS DE MEL LÍQUIDO