



 **LE CREUSET®**



# TAJINE



La cucina nordafricana unisce tradizioni e culture diverse ed è radicata in civiltà antiche, protagoniste di invasioni, scambi e viaggi lungo le coste della vasta regione maghrebina, che comprende Algeria, Marocco, Libia e Tunisia.

La storia della Tagine...

Il *Tagine*, o “tajine”, è un tipico piatto berbero che prende il nome della particolare pentola usata per prepararlo. Si tratta di uno stufato di carne e verdure che, secondo tradizione, viene cotto lentamente in un pesante vaso di argilla o terracotta, spesso smaltato o decorato. La pentola si divide in due parti: una base ampia, rotonda e poco profonda nella quale vengono cotti gli alimenti, e un particolare coperchio conico che trattiene il vapore e gli aromi al suo interno. La forma del coperchio non è nata per motivi estetici, ma puramente funzionali: il cono, trovandosi più in alto rispetto alla base e alla fonte di calore, rimane più freddo. A contatto con la temperatura del coperchio, il vapore si trasforma in condensa e cade sullo spezzatino, cuocendolo delicatamente goccia dopo goccia, in una piccola quantità di liquido. In Maghreb, i tagine vengono tipicamente cotti in stufe d'argilla o bracieri a carbone per mantenere il calore costante.

Ispirandosi alla forma della pentola tradizionale, Le Creuset ha adattato la Tajine all'uso di oggi usando due materiali di alta qualità: la base è in ghisa smaltata e il coperchio in ceramica vetrificata. A differenza delle Tajine in argilla e terracotta e grazie alla base piatta e resistente, la Tajine Le Creuset può essere usata in modo semplice e sicuro su qualunque piano di cottura, sia esso a gas, radiante, in vetroceramica, alogeno, o a induzione. Inoltre, la ghisa offre un vantaggio in più poiché conduce il calore in modo lento e uniforme, creando l'ambiente di cottura ideale per le vostre portate. Il vapore che si forma all'interno del Tajine rende la carne più tenera, sprigionando aromi e sapori in tutta la loro intensità. Sia il coperchio che la base sono resistenti all'uso quotidiano, oltre che facili da pulire.

Cosa si può usare per un ottimo tagine? Praticamente tutto: carne, pollo, pesce, verdure, o perfino frutta. Esiste un tagine regionale in ogni parte del Nord Africa, con diverse modalità di preparazione.

**CONSIGLI D'USO**

- ☀ Al primo utilizzo, lavare la base della Tajine con acqua calda e sapone in modo da far staccare bene tutte le etichette.
- ☀ La Tajine può essere utilizzata su piani di cottura a gas, piastra elettrica, piastra in vetroceramica (alogeno, radiante, a induzione), ma anche su stufe a gas, petrolio, carbone o legna. Se si cucina su piani in vetroceramica, sollevare sempre la base ogni volta che si desidera spostare la pentola, senza mai trascinarla sulla superficie. (La base può essere usata da sola anche in forno o sotto il grill, per preparare pietanze diverse dal Tajine.)
- ☀ Il metodo di cottura Tajine tradizionale richiede l'uso del piano di cottura. Tuttavia la Tajine può essere utilizzata anche in forno come una normale pirofila. In questo caso il metodo di cottura sarà diverso: il calore riscalderà il coperchio impedendo la formazione di condensa come avviene sul piano cottura.
- ☀ La base in ghisa non dovrebbe mai essere scaldata a fuoco alto. Impostare il calore su un'intensità medio-bassa per cuocere gli ingredienti in modo ottimale.
- ☀ Per iniziare a cuocere gli ingredienti, si consiglia sempre di abbinare il diametro di base della Tajine a un fornello di simili dimensioni. Cuocere a fuoco molto basso. Se il calore risulta troppo forte, spostare la Tajine sul fornello più piccolo del piano cottura e continuare a cuocere a fuoco molto basso.
- ☀ La Tajine è una modalità di cottura tipicamente lenta e delicata, che di solito richiede diverse ore. Se il contenuto sobbolle molto rapidamente, cuocerà più in fretta. Di conseguenza, nella base si formerà una maggiore quantità di vapore e liquidi; sebbene ciò non rovini la ricetta, potrebbe fuoriuscire del liquido tra la base e il coperchio.
- ☀ Se sul vostro fornello è inevitabile che la velocità di cottura sia leggermente più elevata, mescolare ogni tanto e ridurre di un terzo le dosi dei liquidi rischiesti dalla ricetta.
- ☀ Usare utensili in legno, nylon, plastica o silicone resistente al calore Le Creuset.
- ☀ L'uso di coltelli, frullatori o mixer all'interno della pentola può causare danni permanenti allo smalto.
- ☀ Che sia usata sui fornelli o in forno, la Tajine raggiungerà temperature molto elevate. Per spostare la base o il coperchio, usare sempre un panno spesso e asciutto o il guanto da forno Le Creuset. Per alzare il coperchio dalla base, si consiglia di sostenere sia la parte alta del coperchio che il bordo.
- ☀ Appoggiare la base in ghisa calda su un tagliere o il sottopentola in ghisa o in silicone Le Creuset, e mai su una superficie non protetta. Non posizionare il coperchio direttamente sopra la fonte di calore o su superfici molto calde.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

- ☀ Lasciare che la Tajine si raffreddi per qualche minuto prima di metterla in ammollo o lavarla in acqua calda e sapone. Non **IMMERGERE** la Tajine in acqua fredda mentre è ancora calda: lo shock termico potrebbe danneggiare lo smalto.
- ☀ Pulire tutto il coperchio con un panno caldo e sapone, facendo particolare attenzione al bordo non smaltato; dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di grasso.
- ☀ Per rimuovere i residui più ostinati, è possibile usare spazzole, panni in nylon o altri panni abrasivi morbidi. **NON USARE** retine metalliche o detersivi aggressivi, come la candeggina, che tendono a danneggiare lo smalto.
- ☀ In caso di residui di cibo particolarmente difficili da rimuovere, mettere la Tajine in ammollo in acqua calda per 15 - 20 minuti, per poi lavare nel modo abituale. Se necessario, ripetere l'operazione.
- ☀ Asciugare bene il coperchio e la base. Appoggiare il coperchio su un lato per qualche minuto per assicurarsi che il bordo sia completamente asciutto. Non riporli mai ancora umidi. Conservare in un mobile asciutto o uno spazio arioso, con il coperchio in posizione verticale per evitare danni.
- ☀ Nel tempo, le superfici rivestite di smalto nero tendono a formare una patina (una specie di pellicola marrone). **NON** tentare di pulirla: migliorerà la qualità della cottura e renderà la superficie più antiaderente.
- ☀ Sia la base che il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Prima di aprire lo sportello, assicurarsi sempre che il ciclo di lavaggio sia terminato. Quando il ciclo rimane incompleto, l'umidità resta all'interno della lavastoviglie e nel corso del tempo può causare danni alla superficie, in particolare se lo smalto è già danneggiato.

La Tajine Le Creuset è disponibile in due formati per soddisfare diverse esigenze di cottura:

2 qt. / 2 L / 27 cm per **4-6 persone**

3½ qt. / 3.3 L / 31 cm per **6 - 8 persone**