



Αρνάκι κατσαρόλας με δαμάσκηνα, βερίκοκα και φιστίκια Αιγίνης

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 1 ώρα & 45 λεπτά

Υλικά για το αρνάκι

- 1.000-1.200 γρ. αρνάκι (2 μπουτάκια), σε μέτρια κομμάτια
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2-3 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 ml ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1 ξύλο κανέλας
- 5-6 κόκκους μπαχάρι
- 200 ml λευκό κρασί
- 1 λίτρο νερό ή σπιτικό ζωμό
- 150 γρ. δαμάσκηνα αποξηραμένα
- 150 γρ. βερίκοκα αποξηραμένα
- 80 γρ. φιστίκια Αιγίνης (ψίχα)

Υλικά για το ρύζι

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- [250 γρ. Ρύζι Basmati 3αλφα](#)
- 500 ml νερό ή σπιτικός ζωμός
- αλάτι

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το αρνάκι. Φροντίζουμε να είναι εντελώς στεγνό. Το πασπαλίζουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι κι έπειτα το αλευρώνουμε ελαφρά, τινάζοντας το.

2) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθιά κατσαρόλα και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά το αρνάκι, απ' όλες τις πλευρές μέχρι να πάρει καλό χρώμα.



- 3) Το μεταφέρουμε σε πιάτο και ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια. Τα σοτάρουμε για 2 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Τα αλατίζουμε και τα πιπερώνουμε.
- 4) Προσθέτουμε το σκόρδο, την κανέλα και τα μπαχάρια και σοτάρουμε για 1 λεπτό μέχρι να βγάλουν τα αρώματά τους.
- 5) Ξαναρίχνουμε το αρνάκι στην κατσαρόλα, το ανακατεύουμε για λίγο και σβήνουμε με το κρασί.
- 6) Περιχύνουμε με το νερό ή τον ζωμό και μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και καλύπτουμε την κατσαρόλα. Αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για περίπου 1 ώρα.
- 7) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα δαμάσκηνα και τα βερίκοκα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στη φωτιά για άλλα 30-35 λεπτά, μέχρι να δέσει η σάλτσα και το αρνάκι να είναι μαλακό.
- 8) Κλείνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε μέσα στην κατσαρόλα τα φιστίκια Αιγίνης.
- 9) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε το ρύζι. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το [ρύζι Basmati 3αλφα](#), για 1-2 λεπτά, μέχρι να ξανθύνει.
- 10) Προσθέτουμε όλο το νερό ή το ζωμό και αλάτι.
- 11) Αφήνουμε να πάρει μια βράση και χαμηλώνουμε την φωτιά. Καλύπτουμε με το καπάκι.
- 12) Αν χρειαστεί ανοίγουμε λίγο το καπάκι για να φύγουν οι πολλοί υδρατμοί.
- 13) Όταν θα έχει απορροφήσει το ρύζι τα περισσότερα υγρά, κλείνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε με το καπάκι κλειστό για 5 λεπτά. Το ανοίγουμε και το αφρατεύουμε με ένα κουτάλι ή πιρούνι.
- 14) Σερβίρουμε το αρνάκι πάνω σε αχνιστό ρύζι Basmati.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**