

## AGNELLO ALLA DIAVOLA

### Ingredienti

- agnello (800g)
- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- vino bianco (125ml)
- peperoncino in polvere
- alloro (2 foglie)

### Come si prepara

Tagliare a pezzi di media grandezza la carne d'agnello.

Farla rosolare in padella con un soffritto di olio, due spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino, due foglie di alloro e il peperoncino rosso piccante.

Fare cuocere a fuoco piuttosto vivace finché la carne non sarà ben dorata.

Abbassare il fuoco moderatamente e continuare la cottura per una buona mezz'ora.

Quando l'agnello sarà quasi cotto, spruzzarlo con un bicchiere di vino bianco e farlo sfumare a fuoco vivo.

Servire la carne d'agnello ben calda.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 45**

### Tags

secondi, carne, agnello, secondi di carne, agnello alla diavola