

## AGNELLO ALLA RUSTICA

### Ingredienti

- agnello (800g)
- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- vino rosso (125ml)
- aglio
- sale
- rosmarino
- mezza cipolla
- peperoncino in polvere
- 3 foglie di salvia
- concentrato di pomodoro (2 cucchiaini)

### Come si prepara

Una volta tagliato l'agnello a pezzetti, lavatelo bene con acqua e aceto, quindi fatelo asciugare.

In una casseruola fate rosolare, a fuoco medio, i pezzi di agnello con aglio, cipolla, salvia e rosmarino tritati, olio, sale e peperoncino.

Dopo una decina di minuti, versate un bicchiere di vino rosso e, una volta evaporato, aggiungete due bicchieri d'acqua e il concentrato di pomodoro.

Mescolate bene, insaporite con il sale, se necessario, e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora e venti minuti circa, aggiungendo dell'acqua se il sugo si restringe troppo.

A cottura ultimata, ponete l'agnello, che dovrà risultare tenerissimo, su un piatto di portata e servite in tavola ben caldo.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 110**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	189 kcal 791 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

carne, agnello, abbacchio, Agnello alla rustica, carni ovine

