

SPEZZATINO D'AGNELLO

Ingredienti

- agnello (700gr)
- olio extravergine d'oliva (7 cucchiaini)
- farina (10gr)
- 1 dado da brodo
- 1 aglio
- 1 limone
- origano
- prezzemolo
- capperi (2 cucchiaini)
- concentrato di pomodoro (1 cucchiaino)
- vino bianco secco (50ml)
- pepe nero
- cipolline fresche (200gr)
- Cuori di Carciofi Findus (450gr)

Come si prepara

Fate rosolare un mazzetto di prezzemolo tritato ed uno spicchio di aglio in un tegame con l'olio di oliva.

Tagliate la polpa di agnello a bocconcini, passateli nella farina e fateli rosolare a fiamma vivace nel tegame. Bagnate il tutto con vino bianco secco.

Una volta che il vino sarà evaporato, unite le cipolline lavate, e, dopo qualche minuto, il dado sbriciolato ed un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Mescolate il tutto e versatevi dell'acqua bollente in modo da coprire la carne. Lasciate cuocere a tegame coperto per circa 40 minuti.

Nel frattempo cuocete i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

A cottura ultimata aggiungete alla carne i Cuori di Carciofi Findus e due cucchiaini di capperi. Insaporite con pepe ed origano.

Mescolate accuratamente e lasciate su fiamma bassa, a tegame coperto, per altri 15 minuti, poi

servite ben caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

occasioni speciali, new, feste, carne, spezzatino, tradizionale, Spezzatino d'agnello, mediterraneo

