

SECONDI PIATTI

Agnello al garofano alla molisana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'agnello al garofano alla molisana: una ricetta piena di sapore da provare sicuramente!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1,3 kg
CHIODI DI GAROFANO 4
BURRO 40 gr
CIPOLLE 1
POMODORI maturi - 250 gr
ALLORO 2 foglie
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
PANINI rafferma - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa d'agnello a bocconcini.

Saltate i bocconcini in una casseruola con l'olio ben caldo.



2 Aggiungete, quindi, qualche fiocchetto di burro e la cipolla tagliata in quarti steccata con i chiodi di garofano.





3 Lasciate soffriggere la cipolla rigirandola da tutti i lati, mescolando anche la carne.

Unite la polpa di pomodoro spezzettata, il sale, il pepe e l'alloro.





- 4 Bagnate il tutto con il brodo e fate cuocere piano, a casseruola incoperchiata, per circa un'ora.



- 5 Affettate, nel frattempo, il pane e tostatelo in forno.

Quando l'agnello sarà pronto, eliminate la cipolla e servitelo caldo con il fondo di cottura ristretto accompagnandolo con i crostini.