

SECONDI PIATTI

Paprikalamm - Agnello alla paprika

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Paprikalamm ovvero l'agnello stufato e aromatizzato con una deliziosa salsa alla paprika, in stile austriaco.

INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr
FARINA 30 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
CIPOLLE 2
PAPRICA 1 cucchiaio da tè
SALE
ACQUA ½ l
PANNA ACIDA 200 ml
PANCETTA (TESA) 50 gr

PREPARAZIONE

1 Friggete leggermente la carne nel lardo caldo e regolate di sale.



- 2 Cospargete la carne con la farina, lasciatela inacidire bene quindi spegnete il fuoco e mettetela da parte.



- 3 Condite le cipolle tritate con la paprika e rosolatele nella stessa padella usata per la carne, già unta di lardo.



- 4 Unite la carne alla padella e lasciate cuocere, con aggiunta di acqua calda, fino a che diventi tenera.





- 5 Rimuovete la carne dalla padella, unite la panna acida al sugo di cottura e lasciate cuocere per cinque minuti a fiamma dolce.



- 6 Filtrate il sugo di cottura e rimettetelo in padella insieme alla carne, infine cospargete il tutto con della pancetta a pezzettini rosolata precedentemente in padella.

