

SECONDI PIATTI

Agnello alla romagnola

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'agnello alla romagnola, pillottato e fatto rosolare lentamente in casseruola e poi alla fine accompagnato dai piselli. Una ricetta tradizionale davvero gustosa e saporita!

INGREDIENTI

AGNELLO 1,5 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 2 rametti
LARDO DI MAIALE 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
PISELLI 250 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Aprite il pezzo d'agnello in una fetta molto spessa, adagiatevi al suo interno l'aglio ed il rosmarino.



- 2 Legate la carne come per un arrosto sigillando al suo interno gli aromi.

Rosolatelo in casseruola con l'olio e la pancetta tritata, girandolo più volte per ottenere una rosolatura uniforme.



- 3 Salate la carne e conditela con del pepe.

Aggiungete, nella casseruola, la salsa di pomodori e, dopo qualche minuto, anche il brodo.



4 Incoperchiate la casseruola e fate cuocere a fuoco basso per 40 minuti.

A questo punto, unite al fondo di cottura anche i piselli, bagnate con il brodo, se occorre, e ultimate la cottura.



