

SECONDI PIATTI

Agnello alle mandorle

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
MANDORLE TOSTATE (pelate) tagliate a pezzetti - 100 gr
STRUTTO 250 gr
POMODORI maturi - 200 gr
CIPOLLE 200 gr
AGLIO (1 testa) - 60 gr
ZAFFERANO 1 bustina
PEPE BIANCO in polvere -
PREZZEMOLO tritato -
TIMO ESSICCATO
FARINA
SALE
BRANDY 1 bicchierino
VINO BIANCO 1 bicchiere
ACQUA 1 l

PREPARAZIONE

1 Tagliate il cosciotto d'agnello a fette spesse un dito.

Fate sciogliere lo strutto in una casseruola, aggiungetevi, quindi l'aglio e le cipolle tritate finemente. Infarinate le fette di agnello e aggiungetele nella casseruola.



2 Fate rosolare la carne a fuoco dolce per 10 minuti. Aggiungete i pomodori pelati, senza semi e tritati finemente.



3 Voltate la carne un paio di volte, quindi bagnatela con il brandy e il vino.



4 Un minuto dopo coprite il tutto con il litro d'acqua.



- 5 Quando la preparazione incomincerà a bollire, aggiungete un trito fatto con metà delle mandorle, un pizzico di zafferano, prezzemolo e timo. Salate e pepate.





6 Lasciate cuocere fino a che la carne sarà tenera e aggiungete le mandorle rimaste.



7 Spegnete il fuoco e lasciate riposare qualche minuto. Servite molto caldo.