

SECONDI PIATTI

# Agnello alle olive taggiasche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 80 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE MARINATA



Agnello alle olive taggiasche

## INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 600 gr  
ROSMARINO 4 rametti  
AGLIO spicchi - 4  
OLIVE TAGGIASCHE 50 gr  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tè  
BRODO DI CARNE 800 ml  
LIMONE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare l'agnello alle olive taggiasche iniziate tagliando la spalla in pezzi

di dimensioni omogenee quindi mettete l'agnello a marinare con un giro generoso di olio extravergine d'oliva, mezzo limone tagliato a spicchi, il rosmarino e l'aglio diviso a metà. Coprire con la pellicola trasparente e lasciate riposare per un paio di ore a temperatura ambiente.

- 2** Rimuovete quindi la carne dalla marinata e, rosolatela in padella con poco olio, ed il rosmarino della marinata, sfumate con il vino bianco a fiamma viva e coprite con il brodo di carne. Insaporite con un pizzico di sale e pepe senza esagerare, lo potrete regolare di sapidità a fine cottura. Proseguite la cottura coperto a fuoco basso per circa 40-50 minuti o fino a che la carne risulti tenera.
- 3** Trascorso questo tempo unite in padella le olive taggiasche e proseguite la cottura per pochi minuti, il fondo di cottura dovrà risultare abbastanza liquido in caso incorporate poco brodo di carne. Aggiungete quindi la maizena setacciata ed amalgamate in modo da addensare leggermente il sughetto.
- 4** Servire l'agnello con il fondo di cottura e le olive insaporite con la scorza grattugiata del mezzo limone rimasto.