

SECONDI PIATTI

Agnello braciato in salsa ortolana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 spalla e 1 coscia di agnello disossate in pezzi di eguale grandezza

farina

1 bicchiere di vino bianco secco

burro

olio

2 cipolle

3 carote

2 coste di sedano

prezzemolo

pepe

sale.

PREPARAZIONE

1 Infarinare leggermente la carne.



- 2 Scaldare in una casseruola un po' di burro ed olio e rosolarci i pezzi dell'agnello a fuoco molto vivace.



3 Togliere dal tegame e conservarlo da parte.

Nel grasso della casseruola mettere gli ortaggi grossolanamente tritati e un ciuffo di prezzemolo con tutti i gambi.



- 4 Diminuire il fuoco e fare imbiondire adagio questi ortaggi se occorresse aggiungere un po' d'acqua calda.



- 5 Quando gli ortaggi avranno preso una bella tinta oro scuro e saranno quasi sfatti rimettere l'agnello e continuare a far rosolare.



- 6 Condire con sale e pepe e quando l'agnello sarà ben colorito, sfumare con un bel bicchiere di vino bianco.



- 7 Quando tutto il vino sarà evaporato cominciare a bagnare la carne con acqua a piccole quantità, diminuendo un poco l'intensità del fuoco e tenendo il recipiente coperto. Continuare così la cottura dolcemente e a lungo, rigirando di quando in quando l'agnello e staccando bene il fondo della cottura, fino a completa cottura.



8 Quando l'agnello avrà assunto una bella colorazione scura e la salsa ben densa togliere i pezzi di carne e passare la salsa da un colino.



9 Accompagnare con carciofi al tegame.



10 Velare la carne direttamente nel piatto.