

SECONDI PIATTI

Agnello con melanzane striate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'agnello è il protagonista di molte ricette della tradizione come l'[agnello alla romana](#), [alla contadina](#) oppure [aggrassato](#). Qualche volta però vale la pena uscire dai binari per provare nuovi abbinamenti ed ecco la ricetta dell'agnello con melanzane striate! Un [secondo piatto](#) semplice e saporito, ideale per una cena in famiglia o con amici. Il gusto delle melanzane, infatti, ingentilisce quello più forte della carne di agnello rendendola così gradita a tutti. Servite l'agnello con melanzane striate insieme a un contorno di [patate al forno](#) e vedrete che successo!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO a cubetti - 800 gr
MELANZANA STRIATA 2
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
PASSATA DI POMODORO 4 cucchiai da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 3 foglie
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
FARINA
SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dell'agnello con melanzane striate per prima cosa tritate gli odori: cipolla, carota e sedano.

In una padella capiente fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e soffriggete gli odori insieme al rametto di rosmarino, allo spicchio d'aglio schiacciato e alle foglie di salvia.

Quando il soffritto inizierà a prendere colore, unite la polpa d'agnello e lasciatela rosolare uniformemente.



2 A questo punto sfumate con il vino bianco secco.



3 Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti, quindi infarinatele leggermente.

Unite le melanzane in padella, aggiungete anche il pomodoro e regolate di sale, pepe e peperoncino.



4 Lasciate cuocere il tutto per circa 30 minuti o fino a quando la carne risulti cotta e il sughetto sia ben ristretto.

Servite l'agnello con melanzane striate immediatamente nappandolo con il sugo di cottura.

CONSIGLIO

Trovo molto interessante questa ricetta, potrei farla senza la varietà striate ma con quelle normali?

Sì prendi quelle un po' più tonde, andranno meglio.

Potrei fare invece la stessa ricetta ma con il pollo?

Certo, è un'ottima alternativa.

Ho acquistato più melanzane del dovuto, cosa potrei farci?

Potresti farci un ottimo [polpettone](#) di melanzane.