

SECONDI PIATTI

Agnello cotto in umido

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Agnello cotto in umido

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 600 gr

POMODORI 500 gr

CIPOLLA BIANCA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAROTE 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

MAGGIORANA 1 rametto

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare l'agnello in umido per prima cosa, preparate all'incirca 500 ml di brodo di carne che servirà per la cottura dell'agnello. Quindi dividete la spalla d'agnello a pezzi più o meno delle stesse dimensioni. Versate in una casseruola un giro d'olio extravergine, aggiungete i pezzi d'agnello e lasciatelo rosolare bene.
- 2** Unite in padella uno spicchio d'aglio intero, la carota e cipolla tagliate a fette regolari; lasciate prendere calore e insaporite per qualche istante, quindi sfumate con il vino bianco secco e, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.
- 3** Dividete i pomodorini a metà, quelli più grandi in quattro parti e, uniteli in padella insieme alla carne. Aromatizzate con la maggiorana fresca, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Incorporate il brodo alla carne, coprite e, portate a cottura, mantenendo il fuoco basso per circa 50-60 minuti. Servite l'agnello cotto in umido con il sughetto formato durante la cottura.