

SECONDI PIATTI

Buglione

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



A Semproniano, un paese ai piedi dell'Amiata, per Ferragosto dedicano una sagra a questo piatto, ma il buglione di agnello è cucinato da sempre in tutta la Maremma, terra ricca di ovini. Provate questa ricetta antica e ricca di fascino, dal sapore rustico e contadino. Se poi volete provare altre ricette toscane vi proponiamo la [pappa al pomodoro](#): ottima!

POMODORI maturi - 500 gr

BRODO DI CARNE 1 l

PANE TOSCANO 12 fette

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare la ricetta del buglione d'agnello.



2 Mettere a marinare l'agnello per almeno 4-5 ore con il vino, l'aceto, le foglie di salvia, il rosmarino, il basilico e la carota, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti.



- 3 Fate un trito con la cipolla, gli spicchi d'aglio, il rigatino fatto a pezzetti e il peperoncino, mettetelo a soffriggere nell'olio in una casseruola dai bordi alti.



- 4 Togliete l'agnello dalla marinata, asciugatelo e fategli fare l'acqua in un tegame antiaderente su fuoco lento.



5 Appena pronto il soffritto mettetelo nella casseruola e fatelo rosolare.



6 Quando ha preso colore, bagnatelo con il bicchiere di vino rosso facendolo evaporare a fuoco allegro.



7 Aggiungete i pomodori passati al passa verdure e fate amalgamare.



8 Salate e ultimate la cottura aggiungendo man mano il brodo caldo. Abbrustolite le fette di pane, agliatele, mettetele nelle ciotole di ogni commensale, coprite le fette con il sugo di cottura che dovrà risultare abbastanza liquido, fate riposare alcuni minuti e guarnite con i pezzi di agnello.

NOTE

Che origini ha questa ricetta?

A Semproniano, un paese ai piedi dell'Amiata, per Ferragosto dedicano una sagra a questo

piatto, ma il buglione di agnello è cucinato da sempre in tutta la Maremma, terra ricca di ovini. In antico era una zuppa cotta al fuoco del pascolo con gli avanzi del giorno prima, ai tempi nostri i pochi ristoranti che lo servono ne hanno 'addolcito' i sapori forti, togliendo aglio e peperoncino, ma, i pastori 'professionisti' mescolano ancora i pezzi di carne avanzata con odori, pomodoro e vino o aceto e naturalmente pane raffermo.

Cosa vuol dire buglione?

Tutti i vari buglioni, parola che vuoi dire brodo o broda che in francese suona 'bouillon', hanno in comune la carne di agnello cotta in una salsa molto brodosa ed il recipiente, non il semplice tegame, ma una pentola possibilmente di caccio. Le varianti sono diverse ed ogni paese vanta la sua. A Sovana, cuore dell'impero etrusco, si risparmiano la marinatura, rosolano l'agnello fatto a piccoli pezzi con olio, rosmarino, peperoncino, aglio e ovviamente il sale. Vino bianco al posto del rosso, poco pomodoro e acqua fino a completare la cottura. Altri intendono per 'buglione' una zuppa preparata con un misto di varie carni di agnello, manzo, coniglio, capretto, maiale, pollo.