SECONDI PIATTI

Coratella d'agnello alla genovese

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

CORATELLA D'AGNELLO 600 gr

CIPOLLE BIANCHE 1 kg

ALLORO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

BRODO VEGETALE 1 l

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Rosolate l'aglio in un tegame con l'olio.

Aggiungete la coratella tagliata a pezzettini e le foglie di alloro e fate cuocere per altri 10 minuti a fiamma viva, aggiungete il brodo e lasciate cuocere per mezz'ora a fiamma dolce.

2 A parte, in una padella fate stufare le cipolle affettate, salate e pepate in giusta dose.

3 Quando le cipolle sono a mezza cottura, aggiungetele alla coratella e lasciate cuocere fino a completa cottura, per altri 15-20 minuti, a fiamma dolce.

4 Servite con del pane bruschettato.