

SECONDI PIATTI

Cutturiddi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
SEDANO 1 costa
CIPOLLINE 30 gr
POMODORI maturi - 2
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 2 foglie
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

Il cutturiddi è un tipico piatto pasquale della Basilicata e della Puglia centrale (la Murgia) che deriva dall'antica tradizione pastorale della popolazione locale. Se magari siete passati in quelle zone, e avete avuto modo di assaggiarli, ora seguendo la nostra ricetta potrete rifarli anche a casa! Ecco la ricetta originale! E se amate i piatti regionali di quella zona, provate la ricetta del [baccalà alla lucana](#), è ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate accuratamente l'agnello, asciugatelo e tagliatelo a pezzi regolari. Sistemate poi in una capace casseruola unendo il sedano spezzettato, le cipolline, i pomodori pelati e privati dei semi, il rosmarino e l'alloro legati insieme con un filo da cucina.



- 2 Versate, nel recipiente, tanta acqua quanto basta per coprire la carne (deve cuocere in brodo ristretto).



- 3 Salate e unite un po' di peperoncino, incoperchiate, ponetelo sul fuoco moderato per circa

un'ora e mezza.



4 Quando l'agnello sarà cotto assaggiate ed eventualmente salate, quindi servite in tavola.