

SECONDI PIATTI

Intingolo di Agnello " Angioni a Succhittu"

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg d'agnello
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 manciata di capperi
- 1 bicchiere di Vernaccia
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- olive
- olio
- sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Tagliare l'agnello in pezzi di media grandezza e farlo rosolare in una padella, o in casseruola, con 5 cucchiai d'olio, l'aglio e la cipolla tagliata a fette. Rigrare spesso in modo che la carne assuma un colore uniforme.



- 3 Versare la vernaccia e farla sfumare a fiamma viva per 30 minuti.



4 Unirvi le olive, i capperi, l'aceto e le foglie d'alloro.



5 Aggiustare di sale, abbassare la fiamma, coprire e portare a cottura, aggiungendo piccole quantità di acqua calda se il fondo si asciugasse troppo.



6 Servire caldo.

