

SECONDI PIATTI

Spezzatino di agnellone con patate o piselli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

AGNELLEONE 600 gr

CIPOLLE 1

POMODORI 250 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 4 foglie

PATATE oppure piselli - 200 gr

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a piccoli pezzi e fatela rosolare fino a quando assume un bel colore dorato.



2 La cottura continua aggiungendo passato di pomodoro, cipolle, basilico, prezzemolo.
Cuocete a fiamma bassa.





3 Prima di unirvi i piselli o le patate, controllate se il brodo è sufficiente, altrimenti versatevi uno o due bicchieri d'acqua calda.



4 Aggiustate di sale.

Consumate lo spezzatino caldo, accompagnato dalla sfoglia esterna de "su pan'e vresa", ammorbidito nel sugo dello spezzatino.