

SECONDI PIATTI

## Dansk lammekød med forårsløg Stufato d'agnello con cipollotti

LUOGO: [Europa](#) / [Danimarca](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Dansk lammekød med forårsløg ovvero lo stufato d'agnello con cipollotti. Una ricetta danese molto invitante!

### INGREDIENTI

AGNELLO a cubetti - 450 gr

CAVOLETTI DI BRUXELLES 330 gr

CIPOLLOTTI tagliati in pezzi - 360 gr

FAGIOLINI 270 gr

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO salato - 30 gr

FORMAGGIO SPALMABILE grasso e cremoso tipo mascarpone - 90 gr

ACQUA 350 ml

PREZZEMOLO tritato - 15 gr

SPICCHIO DI AGLIO schiacciato 3 - 1

SALE ½ cucchiaini da tè

PEPE NERO macinato fresco -

### INGREDIENTI PER ACCOMPAGNARE

PANE 270 gr

# PREPARAZIONE

**1** Prendete la carne d'agnello e, dopo averla tagliata in cubetti di circa 4 cm, passatela nella farina.

Nel frattempo fondere il burro in una padella a fuoco alto, prestate attenzione a non farlo soffriggere, deve semplicemente fondersi.

Rosolatevi l'agnello per circa un minuto, quindi aggiungete l'acqua, il basilico, l'aglio, il sale ed il pepe.



**2** Fate bollire il tutto a pentola coperta a fuoco basso per circa 45 minuti.

Intanto che la carne cuoce, ricavate i fiori dai broccoli e tagliate i gambi in fettine sottili.

E' ora il momento di aggiungere il formaggio cremoso alla carne in ebollizione, mescolate fino a che il formaggio risulti ben amalgamato.



**3** Aggiungete, quindi, i broccoli e fateli bollire insieme al resto per circa due minuti.



**4** Unite, ora, i cipollotti e le taccole e fate bollire per circa tre minuti.



5 Aggiustate il tutto di sale e pepe e servite.