

SECONDI PIATTI

Stufato di agnello

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **80 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
PEPERONI ROSSI 6
PROSCIUTTO CRUDO 300 gr
POMODORI grossi - 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Pulite l'agnello e tagliatelo a pezzi regolari di 3,5 cm di lato.



2 In una casseruola fate soffriggere l'aglio con l'olio e quando sarà dorato toglietelo.



3 Mettete nella casseruola l'agnello e la cipolla tritata finemente, coprite e lasciate soffriggere a fuoco dolce fino a che il tutto avrà preso colore.



4 Aggiungete il prosciutto crudo tagliato alla julienne, i peperoni tagliati a pezzi e i pomodori pelati e tritati; regolate di sale.





5 Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolce finché l'agnello sarà tenero.