

SECONDI PIATTI

## Agnello brasato al vino rosso

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 150 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 6 ORE DI MARINATURA

---



L'agnello brasato al vino rosso è un grande classico. Si tratta di un secondo piatto di carattere nel quale tutto l'aroma e la corposità del vino rosso viene messa in risalto dalla carne e dalla cottura prolungata. Il risultato? Una carne tanto morbida da poterla tagliare con una forchetta e un sugo saporito e corposo.

In più è una ricetta furbissima perchè quasi tutta la cottura avverrà in forno, quindi potrete abbandonare la pentola in forno per dedicarvi ad altre attività.

Perfetto come accompagnamento a questa ricetta è un buon puré di patate, cremoso e delicato.

## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI AGNELLO con osso - 2 kg  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tavola  
BRODO DI MANZO 1 l

## PER LA MARINATURA

SEDANO 2 coste  
CAROTE 2  
PORRI 1  
SPICCHIO DI AGLIO 6  
ALLORO 1 foglia  
TIMO 4 rametti  
PEPE NERO IN GRANI ½ cucchiaini da tavola  
VINO ROSSO buon vino toscano - 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare l'agnello brasato al vino rosso dovrete reperire una buona quantità di spezzatino d'agnello con l'osso, almeno un paio di kg per 4 persone.

Dovrete, quindi, partire dalla marinatura: riunite in un bel contenitore capiente (noi abbiamo utilizzato la stessa casseruola che useremo successivamente per la cottura ma sentitevi liberi di utilizzare qualsiasi contenitore adatto al frigorifero) l'agnello, il sedano e le carote puliti e tagliati a tocchetti, gli spicchi d'aglio spellati e lasciati interi, il porro tagliato anch'esso a tocchetti, mezzo cucchiaino di pepe nero in grani, l'alloro, il timo e una bella bottiglia di un buon vino rosso corposo meglio se toscano.

**2** Coprite il recipiente con della pellicola trasparente e riponete il tutto in frigorifero per

almeno 6 ore a marinare.

**3** Al termine della marinatura dovrete prepararvi con una teglia o un piatto sul quale avrete posto della carta assorbente adatta agli alimenti e dovrete utilizzarla per asciugare i pezzi d'agnello dalla marinatura appoggiandoveli via via che li preleverete dal liquido.

Preparate una pirofila con abbondante farina ed infarinate i pezzi di carne uno ad uno.

**4** Ora versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e fatelo scaldare, unite i pezzi di carne e fateli rosolare uniformemente. Saranno ben rosolati quando il loro colore sarà diventato bello dorato.

**5** A questo punto, unite alla casseruola tutta la marinata compresi gli aromi e gli odori che la compongono e mescolate bene. Aggiungete due cucchiaini di concentrato di pomodoro e un litro di brodo di manzo e mescolate nuovamente.

Se avete utilizzato del brodo non salato, dovrete regolare la sapidità aggiungendo del sale.

Insaporite la pietanza con una bella macinata di pepe nero.

**6** Coprite la casseruola con il suo coperchio ed infornate il tutto a 180°C per circa 2 ore e 1/2.

**7** Servite l'agnello stufato al vino rosso su di un letto di morbido puré di patate nappandolo con il fondo di cottura.