

SECONDI PIATTI

# Agnello aggrassato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



**Agnello aggrassato:** un piatto della tradizione regionale italiana che sicuramente arricchirà di sapore la vostra tavola di Pasqua! Un piatto semplice e gustoso, una cottura lenta e uniforme rendono infatti la carne di agnello molto saporita. Seguite passo passo la ricetta e lo farete in maniera eccellente!

Se cercate un primo da abbinare, provate le [lasagne con pesto di asparagi](#), buonissime!

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg  
PATATE NOVELLE tagliate in quarti - 500 gr  
CIPOLLE ½  
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo  
PECORINO a pezzetti - 50 gr  
VINO ROSSO 100 ml  
PECORINO grattugiato - 30 gr  
STRUTTO 30 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per fare l'agnello aggras tao, tagliate l'agnello a pezzettoni.

In un tegame fate scaldare l'olio e fatevi soffriggere la cipolla affettata finemente a fuoco medio affinché appassisca senza bruciare.



**2** Prima che la cipolla prenda colore, unite lo strutto.

Appena la cipolla inizia a prendere colore, unite i pezzi d'agnello e fateli rosolare.



3 Quando l'agnello avrà cambiato colore, irrorate con il vino e lasciatelo evaporare a fuoco medio girando i pezzi d'agnello cosicchè vengano macchiati dal vino in modo uniforme.



4 Ora unite le patate già tagliate in quarti, il sale, il pepe ed il prezzemolo.



**5** Allungate il fondo di cottura unendo un paio di bicchieri d'acqua, possibilmente tiepida.



**6** Incoperchiate il tegame e lasciate cuocere a fuoco dolce per almeno 1 ora e 30 minuti, ma verificate il grado di cottura della carne, la carne dovrà essere morbida.

Poco prima di spegnere la fiamma aggiungete il pecorino a tocchetti e, solo prima di impiattare il pecorino grattugiato per legare il fondo di cottura.



CONSIGLIO