

SECONDI PIATTI

Agnello aggrassato

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

Me ne è avanzata una porzione, posso consumarla il giorno dopo?

Sì certo, lascialo in frigorifero e poi riscaldalo.