

SECONDI PIATTI

# Agnello ai capperi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

ALLORO 2 foglie

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

VINO BIANCO 1 bicchiere

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da  
tavola

BRODO DI CARNE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'agnello a pezzi, mettetelo in un tegame e rosolatelo con l'alloro, la cipolla affettata finemente e l'aglio tritato.



- 2 Aggiungete il vino diluito con altrettanta acqua salata.



- 3 Coprite il recipiente e fate cuocere il tutto per 50 minuti, aggiungendo, quando occorre, del brodo bollente.



4 A questo punto, eliminato l'alloro, aggiungete al fondo di cottura un trito di capperi e prezzemolo; bagnate la vivanda con l'aceto e fatela insaporire ancora per pochi minuti su fiamma tenue.



