

SECONDI PIATTI

Agnello al tegame

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Basilicata**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr
CIPOLLINE 250 gr
SEDANO 1 costa
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Piatto semplice appartenente alla tradizione gastronomica della Basilicata. Si tratta di agnello semplicemente stufato al forno insieme a cipolline e aromi.

Preparazione

1 Per preparare l'agnello al tegame si comincia dal mettere dell'olio in una casseruola.

Tagliate la carne a pezzi dopo averla disossata e mettetela nella casseruola a rosolare.



2 Sfumate con il vino bianco e deglassate il fondo

Aggiungete le cipolline convenientemente mondate, il sedano spezzettato, il rosmarino.





3 Regolate di sale, di pepe e coprite con l'acqua.

Coprite la casseruola e cuocete per circa 90 minuti.

Servite l'agnello al tegame ben caldo!

