

SECONDI PIATTI

Paprikalamm - Agnello alla paprika

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Paprikalamm ovvero l'agnello stufato e aromatizzato con una deliziosa salsa alla paprika, in stile austriaco.

INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr

FARINA 30 gr

LARDO DI MAIALE 100 gr

CIPOLLE 2

PAPRICA 1 cucchiaio da tè

SALE

ACQUA ½ l

PANNA ACIDA 200 ml

PANCETTA (TESA) 50 gr

PREPARAZIONE

1 Friggete leggermente la carne nel lardo caldo e regolate di sale.



- 2 Cospargete la carne con la farina, lasciatela inacidire bene quindi spegnete il fuoco e mettetela da parte.



- 3 Condite le cipolle tritate con la paprika e rosolatele nella stessa padella usata per la carne, già unta di lardo.



4 Unite la carne alla padella e lasciate cuocere, con aggiunta di acqua calda, fino a che diventi tenera.





- 5 Rimuovete la carne dalla padella, unite la panna acida al sugo di cottura e lasciate cuocere per cinque minuti a fiamma dolce.



- 6 Filtrate il sugo di cottura e rimettetelo in padella insieme alla carne, infine cospargete il tutto con della pancetta a pezzettini rosolata precedentemente in padella.

