

SECONDI PIATTI

Agnello alla romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**agnello alla romana** è versione dell'agnello particolarmente profumata e semplice da realizzare. Il trito di rosmarino ed acciuga, insieme all'aceto, aggiunti a fine cottura renderanno la salsa di questo agnello molto saporita, creando un buon accordo con la carne. Provate questa ricetta semplice e deliziosa, magari proprio perfetta per arricchire il menù di Pasqua e qualora cercaste un contorno da abbinare, vi inviamo a provare i [carciofi](#) croccanti.

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
VINO BIANCO 100 ml
ALICI O ACCIUGHE filetti - 4
ROSMARINO 1 rametto
ACETO DI VINO BIANCO 5 cucchiari da
tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare l'agnello alla romana, tagliate la polpa d'agnello a bocconcini.

Fate scaldare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato.

Unite la carne alla casseruola e lasciate che rosoli uniformemente.



2 Sfumate, a questo punto, con il vino bianco lasciandolo evaporare a fiamma alta.



3 Nel frattempo, pestate nel mortaio gli aghi del rametto di rosmarino insieme alle acciughe e stemperando il tutto con l'aceto di vino bianco.



- 4 Protraete la cottura dell'agnello per circa 40 minuti con successive aggiunte d'acqua o di brodo per non farlo bruciare.

Solo verso la fine della cottura, unite alla casseruola il composto di rosmarino, aceto e acciughe e lasciate che si restringa fino a formare una gradevole salsina insieme al fondo di cottura della carne.



- 5** Servite l'agnello con tutta la sua salsina e se vi piace, accompagnandolo con un'insalatina di pomodori freschi.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche altro tipo di carne?

Sì puoi utilizzare anche dei bocconcini di pollo.

Adoro l'agnello quale altra ricetta mi consigli?

Prova a fare questi spiedini di [agnello](#), buonissimi!