

SECONDI PIATTI

Agnello alle olive taggiasche

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE MARINATA



Agnello alle olive taggiasche

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 600 gr

ROSMARINO 4 rametti

AGLIO spicchi - 4

OLIVE TAGGIASCHE 50 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tè

BRODO DI CARNE 800 ml

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare l'agnello alle olive taggiasche iniziate tagliando la spalla in pezzi di dimensioni omogenee quindi mettete l'agnello a marinare con un giro generoso di olio extravergine d'oliva, mezzo limone tagliato a spicchi, il rosmarino e l'aglio diviso a metà. Coprire con la pellicola trasparente e lasciate riposare per un paio di ore a temperatura ambiente.
- 2** Rimuovete quindi la carne dalla marinata e, rosolatela in padella con poco olio, ed il rosmarino della marinata, sfumate con il vino bianco a fiamma viva e coprite con il brodo di carne. Insaporite con un pizzico di sale e pepe senza esagerare, lo potrete regolare di sapidità a fine cottura. Proseguite la cottura coperto a fuoco basso per circa 40-50 minuti o fino a che la carne risulti tenera.
- 3** Trascorso questo tempo unite in padella le olive taggiasche e proseguite la cottura per pochi minuti, il fondo di cottura dovrà risultare abbastanza liquido in caso incorporate poco brodo di carne. Aggiungete quindi la maizena setacciata ed amalgamate in modo da addensare leggermente il sughetto.
- 4** Servire l'agnello con il fondo di cottura e le olive insaporite con la scorza grattugiata del mezzo limone rimasto.