

SECONDI PIATTI

Agnello con fagioli in casseruola

di: *Guybrush*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di agnello in 2 fette con l'osso alte circa due dita ciascuna
80 g di fagioli borlotti secchi
qualche fetta di pane toscano raffermo
1/4 di cipolla rossa grande
1 carota piccola
1 bicchiere di vino bianco secco
250 g di brodo di carne leggero
1 rametto di rosmarino
4 foglie di salvia
1 ciuffetto di coriandolo fresco o prezzemolo se non disponibile
1/2 spicchio d'aglio
1 noce di burro
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno per una notte i fagioli.

Porre la carne in una terrina, coprirla col vino bianco, rosmarino, salvia, l'aglio ed un pizzico di pepe e lasciare a bagno per due ore. Nel frattempo mettere i fagioli in una pentola piena d'acqua e farli cuocere al dente.

Trascorso il giusto tempo necessario rosolare l'agnello in un tegame con olio e burro, a fuoco vivo, finché non sarà ben dorato.



2 Unire il vino bianco della marinatura, la cipolla e le carote, mondate e tagliate a fettine sottili.



- 3 Aggiustare di sale e pepe e fare cuocere col coperchio per 20 minuti a calore moderato, aggiungendo ogni tanto qualche mestolo di brodo caldo.

Scaldare le fette di pane.



- 4 Nel frattempo tritare finemente la salvia, il rosmarino, l'aglio ed il coriandolo. Trascorsi 20 minuti dall'inizio della cottura della carne spargere il miscuglio ottenuto sulla carne, unire i fagioli scolati e bagnare con un po' di brodo. Proseguire la cottura per altri 20 minuti sempre col coperchio.



5 A cottura ultimata trasferire il tutto sul piatto di portata e servire ben caldo con fette di pane.