

SECONDI PIATTI

Agnello con olive e finocchietti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sardegna**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Piatto che racchiude in se tutto il sapore della Sardegna, particolarmente aromatizzato grazie alla presenza del finocchietto selvatico.

Preparazione

- 1 Soffriggete in poco olio e peperoncino l'agnello tagliato a pezzettonia



2 Aggiungete la cipolla tritata e i finocchietti tagliati a pezzetti.



3 Aggiungete, a questo punto, le olive.



- 4 Bagnate sempre la carne durante la cottura con una miscela composta da vino e una minore quantità di brodo.



- 5 A cottura ultimata, aggiustate di sale e servite caldo.

Per seguire la tradizione, potete servire la preparazione su di un piatto bollente con della spianata abbrustolita e formaggio filante che si fonderà col calore della carne.

Note