

SECONDI PIATTI

Agnello con peperoni e cipolline

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di un secondo piatto dal sapore rustico e particolare vi consigliamo di non perderla ricetta dell'agnello con peperoni e cipolline. Una portata molto gustosa e coinvolgente di quelle che piacciono a chi ama mettere a tavola pietanze uniche e saporite. Perfetto da presentare ad una cena con amici o perché no, anche la domenica in un pranzo di famiglia. L'agnello tenero si sposa benissimo col sapore dei peperoni e delle cipolline. Se siete alla ricerca di altri piatti con questo tipo di carne vi proponiamo anche un'altra gustosa alternativa: lo [spezzatino](#)!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1,3 kg
PEPERONI 500 gr
POMODORI maturi - 500 gr
CIPOLLINE SOTT'ACETO 250 gr
CIPOLLE grossa - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza da caffè
PEPERONCINI PICCANTI 1
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare la ricetta dell'agnello peperoni e cipolline per prima cosa tagliate la polpa d'agnello a bocconcini.

Fate scaldare in una casseruola l'olio con la cipolla tritata ed il peperoncino tritati.

Unite la polpa d'agnello e fatela saltare velocemente, giusto per farle cambiare colore.



- 2** Appena la superficie dei bocconcini d'agnello risulterà arrostita, bagnatelo con un bicchiere d'acqua e salatelo adeguatamente.



- 3** Incoperchiate la casseruola e fate cuocere molto dolcemente per un'ora e mezza.

Trascorso questo tempo, aggiungete i peperoni puliti ed affettati a listarelle.



4 Lasciate cuocere per un altro quarto d'ora, quindi aggiungete la polpa dei pomodori pelati, il vino, le cipolline e qualche cucchiata d'acqua.





- 5 Lasciate cuocere il tutto ancora per una ventina di minuti o fino a cottura ultimata delle cipolline, aggiungendo altra acqua se necessario.



6 Trasferite l'agnello con il fondo di cottura in un vassoio da portata e servitelo immediatamente.

CONSIGLIO