

SECONDI PIATTI

Agnello e maiale con pimpinella e rosmarino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

650 g di carne mista tra agnello e maiale

2 rametti di rosmarino

poca pimpinella

una manciata di olive

una manciata di pomodori secchi

2 spicchi di aglio

mezzo bicchiere di vino bianco secco

2 cucchiaini di aceto bianco

poco peperoncino

3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Tritare finemente il rosmarino e la pimpinella.

Mettete i pomodori secchi in una ciotola con acqua calda e fate rinvenire per una decina di minuti.

In una padella mettete l'olio con gli spicchi d'aglio, fate rosolare quindi unite la carne.



3 Unite le erbe tritate, i pomodori secchi ormai rinvenuti e tagliati a listarelle, le olive ed il peperoncino.



- 4 Mescolare quindi unite l'aceto ed il vino, coprite e fate cuocere a fiamma bassa, unendo poca acqua per non far seccare troppo il preparato.



