SECONDI PIATTI

Guazzeto di agnello andaluso

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

PEPERONI VERDI 2

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE 2

FARINA 1 cucchiaio da tè

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO

ALLORO 1 foglia

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri

ACQUA ½ bicchieri

Preparazione

1 Tritate le cipolle, l'aglio, il prezzemolo, il prosciutto, la foglia di alloro e i peperoni.

Con un terzo di questo trito coprite il fondo di una casseruola di coccio.

Disponete sulla superficie metà dell'agnello tagliato a pezzi.

2 Fate quindi un secondo strato di trito e un altro strato di pezzi di agnello.

3 Infine coprite con il trito rimanente.

Bagnate con il vino, l'acqua e l'olio.

4 Mettete il coperchio alla casseruola e fate cuocere a fuoco dolcissimo finché l'agnello non sarà tenero.

Diluite con un poco del sugo di cottura la farina tostata e aggiungetela all'agnello.

5 Fate insaporire ancora un minuto sul fuoco e servite.