

SECONDI PIATTI

Agnello olive e finocchietti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



L'agnello con le olive e il finocchietto selvatico è una ricetta della tradizione contadina. I sapori sono forti e decisi. Da provare!

INGREDIENTI

AGNELLO disossato - 600 gr
FINOCCHIETTO SELVATICO 50 gr
CIPOLLE 1
OLIVE NERE 100
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
FORMAGGIO filante - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate soffriggere in un giro d'olio i peperoncini, quindi aggiungetevi i pezzi d'agnello e fatelo dorare uniformemente.



2 Unite, a questo punto, la cipolla ed il finocchietto selvatico tritati.



3 Aggiungete, quindi le olive intere.



- 4 Sfumate con il vino e continuate la cottura dell'agnello con il brodo di carne per una ventina di minuti a fiamma dolce, aggiustate di sale e pepe.



- 5 Per seguire la tradizione pastorale, potete versare il tutto, bollente, sul piatto di portata nel quale avrete sistemato una spianata abbrustolita al forno, e sopra a tutto il formaggio filante, che con il calore si scioglierà.