

SECONDI PIATTI

# Agnello stufato al finocchio

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 60 min

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'agnello (o agnellone) stufato al finocchio è una ricetta davvero saporita. Molto facile da realizzare vi darà molta soddisfazione!

## INGREDIENTI

AGNELLEONE coscia - 800 gr

FINOCCHI 500 gr

CIPOLLE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

10 cl

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

FARINA

SALE

PEPE NERO

## Preparazione

**1** Salate e pepate la carne ed infarinatela leggermente.



**2** Rosolatela in olio, quindi sfumatela col vino.



**3** Nel frattempo, tagliate il finocchio a julienne molto fine, stufatelo in olio insieme alla cipolla e l'aglio tritati.



- 4 Una volta stufato il finocchio, aggiungetevi la carne, coprite con acqua o brodo e lasciate cuocere per circa un'ora rimestando di tanto in tanto.



- 5 Dosare di sale e pepe e servite con crostoni di pane.