

SECONDI PIATTI

Buglione

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



A Semproniano, un paese ai piedi dell'Amiata, per Ferragosto dedicano una sagra a questo piatto, ma il buglione di agnello è cucinato da sempre in tutta la Maremma, terra ricca di ovini. Provate questa ricetta antica e ricca di fascino, dal sapore rustico e contadino. Se poi volete provare altre ricette toscane vi proponiamo la [pappa al pomodoro](#): ottima!

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

PER LA MARINATA

VINO BIANCO 1 l

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

SALVIA 2 foglie

ROSMARINO 1 rametto

BASILICO 4 foglie

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

CIPOLLE 1

PER IL BUGLIONE

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

PANCETTA (TESA) 50 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

VINO ROSSO 1 bicchiere
POMODORI maturi - 500 gr
BRODO DI CARNE 1 l
PANE TOSCANO 12 fette
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare la ricetta del buglione d'agnello.



2 Mettere a marinare l'agnello per almeno 4-5 ore con il vino, l'aceto, le foglie di salvia, il rosmarino, il basilico e la carota, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti.



- 3 Fate un trito con la cipolla, gli spicchi d'aglio, il rigatino fatto a pezzetti e il peperoncino, mettetelo a soffriggere nell'olio in una casseruola dai bordi alti.



- 4 Togliete l'agnello dalla marinata, asciugatelo e fategli fare l'acqua in un tegame antiaderente su fuoco lento.



5 Appena pronto il soffritto mettetelo nella casseruola e fatelo rosolare.



6 Quando ha preso colore, bagnatelo con il bicchiere di vino rosso facendolo evaporare a fuoco allegro.



7 Aggiungete i pomodori passati al passa verdure e fate amalgamare.



8 Salate e ultimate la cottura aggiungendo man mano il brodo caldo. Abbrustolite le fette di pane, agliatele, mettetele nelle ciotole di ogni commensale, coprite le fette con il sugo di cottura che dovrà risultare abbastanza liquido, fate riposare alcuni minuti e guarnite con i pezzi di agnello.

NOTE