

SECONDI PIATTI

Coratella d'agnello alla genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CORATELLA D'AGNELLO 600 gr
CIPOLLE BIANCHE 1 kg
ALLORO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BRODO VEGETALE 1 l
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Rosolate l'aglio in un tegame con l'olio.

Aggiungete la coratella tagliata a pezzettini e le foglie di alloro e fate cuocere per altri 10 minuti a fiamma viva, aggiungete il brodo e lasciate cuocere per mezz'ora a fiamma dolce.



2 A parte, in una padella fate stufare le cipolle affettate, salate e pepate in giusta dose.



3 Quando le cipolle sono a mezza cottura, aggiungetele alla coratella e lasciate cuocere fino a completa cottura, per altri 15-20 minuti, a fiamma dolce.



4 Servite con del pane bruschettato.