

SECONDI PIATTI

# Cutturiddi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Basilicata**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il cutturiddi è un tipico piatto pasquale della Basilicata e della Puglia centrale (la Murgia) che deriva dall'antica tradizione pastorale della popolazione locale. Se magari siete passati in quelle zone, e avete avuto modo di assaggiarli, ora seguendo la nostra ricetta potrete rifarli anche a casa! Ecco la ricetta originale! E se amate i piatti regionali di quella zona, provate la ricetta del [baccalà alla lucana](#), è ottimo!

## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
SEDANO 1 costa  
CIPOLLINE 30 gr  
POMODORI maturi - 2  
ROSMARINO 1 rametto  
ALLORO 2 foglie  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate accuratamente l'agnello, asciugatelo e tagliatelo a pezzi regolari. Sistemateli poi in una capace casseruola unendo il sedano spezzettato, le cipolline, i pomodori pelati e privati dei semi, il rosmarino e l'alloro legati insieme con un filo da cucina.



- 2 Versate, nel recipiente, tanta acqua quanto basta per coprire la carne (deve cuocere in brodo ristretto).



- 3 Salate e unite un po' di peperoncino, incoperchiate, ponetelo sul fuoco moderato per circa

un'ora e mezza.



**4** Quando l'agnello sarà cotto assaggiate ed eventualmente salate, quindi servite in tavola.