

SECONDI PIATTI

Daube d'agnello

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 1
MELE 400 gr
PATATE NOVELLE 400 gr
CAROTE 4
CIPOLLOTTI 4
SIDRO 1 bicchiere
TIMO 2 rametti
ROSMARINO cimette - 2
SALVIA 2 foglie
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a cubetti.

Realizzate un trito di rosmarino, salvia, timo e distribuitelo sul tagliare.



2 Rotolate i cubetti di carne nel trito aromatico.



3 Mescolate alla dadolata di carne anche le carote, le cipolle, le mele e le patate tagliate a pezzetti; riunite il tutto dentro una pentola di coccio salate e pepate.



4 Irrorate il tutto con il sidro.



- 5 Coprite il miscuglio con un foglio d'alluminio e passate il recipiente in forno preriscaldato a 120°C per 4 ore.

