

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di agnello

di: *cameron*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **100 min**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Spezzatino di agnello, un piatto che fa della sua semplicità il suo punto vincente. E' sufficiente avere del buon agnello, insaporirlo a dovere e cuocerlo a lungo insieme a delle patate tagliate a tocchetti pronte a raccogliere tutti gli aromi racchiusi nel fondo di cottura.

## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
PATATE 1 kg  
SALVIA 5 foglie  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
ROSMARINO 1 rametto  
TIMO 2 rametti  
BRODO DI CARNE 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un fondo d'olio extravergine d'oliva insieme alle foglie di salvia e ad un rametto di rosmarino.



- 2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unire i pezzi di agnello e farli rosolare uniformemente.





3 Sfumare, quindi, con un bicchiere di vino bianco a fiamma vivace.



4 Continuare la cottura con successive aggiunte di brodo per mantenere la preparazione umida; salare e pepare a piacere.



5 Dopo circa un'ora di cottura, tagliare le patate a pezzi ed unirle allo spezzatino.



6 Portare il tutto a cottura e servire ben caldo.

Pronto e impiattato.