

SECONDI PIATTI

Stufato d'agnello alla greca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **140 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI MARINATURA*



Se per caso vi fosse capitato di fare un viaggio in **Grecia**, magari avrete assaggiato lo stufato d'agnello che fanno in quelle zone. Decisamente un piatto buonissimo che piacerà di certo a chi ama il sapore forte di questa carne ma che comunque in questa versione viene ingentilito. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! E se amate in maniera particolare questo tipo di carne, provate anche la ricetta di questo [spezzatino](#) gustoso!

INGREDIENTI

AGNELLO tagliato a porzioni - 1 kg

BURRO ½ tazze

POMODORO PELATO 1 kg

LIMONE 1,5

PEPE NERO

CANNELLA (facoltativo) - 1 stecca

SALE 2 cucchiari da tè

PREPARAZIONE

1 Cospargete la carne di succo al limone e lasciate riposare per una oretta.



2 Fate scaldare il burro in una padella e fateci dorare la carne.



3 Trasferitela in una casseruola.



4 Mettete i pomodori nella padella, salate, pepate, aggiungete la cannella e lo zucchero.



5 Lasciate bollire per 5 minuti, versate il tutto sulla carne.



6 Lasciate cuocere lentamente, coperto, per due ore.

Servite con contorno di patatine fritte, di riso o di pasta.

CONSIGLIO