

SECONDI PIATTI

## Stufato d'agnello alla greca

---

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

---



### 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

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!

# 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

**Me ne è avanzata una porzione, come la conservo?**

Puoi lasciarla in frigorifero per un giorno oppure surgelarla in appositi contenitori.