

Agnello in tegame

Angioni a tianu



TEMPI DI ESECUZIONE: 40 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI (per 4 persone):

800 g di carne di agnello, 1 cipolla, 2 pomodori, qualche foglia di salvia, olio extravergine d'oliva, sale, mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE:

Tagliare la carne di agnello in grossi pezzi. Affettare grossolanamente la cipolla, metterla in un ampio tegame con un poco di olio extravergine d'oliva e far soffriggere per qualche minuto. Aggiungere la carne di agnello e lasciarla rosolare nel tegame coperto per farla ben insaporire, avendo cura di rimestare di tanto in tanto con un mestolo di legno. Versare il vino bianco e lasciar cuocere per circa dieci minuti, mescolando di frequente. Aggiungere un pizzico di sale e una manciata di salvia tritata. All'occorrenza versare acqua, preferibilmente calda, e lasciar cuocere a fuoco lento. A fine cottura unire i pomodori tagliati a pezzetti.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

Vino rosso (per esempio Mònica).

CURIOSITÀ/ PERSONALIZZAZIONE DEL PIATTO.

Per rendere più densa la salsa aggiungere a fine cottura un composto liquido ottenuto sciogliendo un cucchiaino di farina in mezzo bicchiere d'acqua.

Il pomodoro viene utilizzato per conferire un colore rosato al piatto ma non è un ingrediente necessario.

