

RICETTA DEL GIORNO

Agnello alla cacciatora

INGREDIENTI: *1 kg di cosciotto di agnello, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, due rametti di rosmarino, un cucchiaino di pasta di acciughe, peperoncino, aceto, vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Preparare la salsa: ad un trito di aglio, prezzemolo e rosmarino aggiungere un cucchiaino di pasta di acciughe e peperoncino tritato; diluire il tutto con un bicchiere metà di aceto e metà di vino bianco. Rosolare lentamente l'agnello tagliato a pezzi in una padella con l'olio e, quasi a fine cottura, aggiungere la salsa già preparata e terminare la cottura per pochi minuti. Servire caldo.