

# Agnello catanzarese

Difficoltà di preparazione

Tempo

Vino



## Ingredienti per 4 persone:

un cosciotto di agnello  
di 800 gr circa  
75 gr di capperi sotto sale  
4 filetti di acciuga sotto sale  
60 gr di farina  
60 gr di strutto  
peperoncino in polvere  
sale

Tagliate il cosciotto a piccoli dadi, eliminando gli ossi più grossi, dissalate i capperi, lavate e diliscate le acciughe. Condite la carne con il sale e il peperoncino necessari, poi infarinatela e mettetela a rosolare con lo strutto in un recipiente possibilmente di coccio, proseguite la cottura per circa 15 minuti, mescolando fino a quando si sarà formata una crosticina dorata. Spezzettate i filetti di acciuga, scolate la carne e disponetela su un piatto da portata. Distribuite i capperi e i filetti sullo spezzatino e bagnate con il liquido di cottura ben caldo. Potete accompagnare, se volete, con una teglia di peperoni e patate arrosto.

