

RICETTA DEL GIORNO

Spezzatino d'agnello

INGREDIENTI: *1 kg di agnello, due spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, una fetta di lardo tritato, qualche fogliolina di salvia, peperoncino, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Soffriggere a fuoco bassissimo in un tegame di terracotta largo e basso con un filo d'olio il lardo tritato insieme agli spicchi di aglio; aggiungere le foglie di salvia e il rosmarino e, appena il grasso si sarà sciolto, aggiungere la carne tagliata a pezzi, salare e insaporire con il peperoncino. Cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto bagnando di tanto in tanto con il vino. Appena pronto portare in tavola nello stesso tegame di cottura.