

Agnello alla cacciatora

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g agnello
1/2 bicchiere vino bianco
40 g funghi porcini secchi
40 g olio d'oliva
40 g pomodori pelati
1 cipolla
1 carota
1 gambo sedano
10 olive nere
sale
pepe

Preparazione

Preparate la base di cottura cuocendo nell'olio la cipolla, la carota e il sedano tritati. Aggiungete la carne tagliata a pezzi, salate, pepate e fate prendere colore a fiamma vivace. Aggiungete i funghi ammollati in acqua tiepida. Bagnate col vino, fate evaporare e per ultimo aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e le olive. Cuocete per 20 minuti a tegame coperto aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua di ammollo dei funghi filtrata con un colino.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>