

# Agnello alla nuorese con finocchietto selvatico

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

3 spalle di agnellino da latte (1000 g)  
200 g finocchietto selvatico già spuntato  
75 g cipolla  
5 cl vino bianco secco  
3 cucchiaini olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Scottate i finocchietti in poca acqua bollente salata; scolateli, tagliateli a pezzi e teneteli da parte, conservando, separatamente, anche il loro liquido di cottura. Private le spalle di agnellino di eventuali scarti e pelli, tagliatele a pezzi regolari. Tritate la cipolla, mettetela in una casseruola, soffriggetela in olio, poi aggiungete i pezzi d'agnello e, voltandoli spesso, fateli rosolare. Non appena la carne sarà colorita, salatela, pepatela, bagnatela con il vino che lascerete parzialmente evaporare, quindi unite i finocchietti e un mestolo della loro acqua di cottura. Incoperchiate e lasciate stufare a fuoco lento per 1 ora circa, aggiungendo eventualmente ancora acqua dei finocchietti, se il sugo dovesse restringersi troppo. Circa 10 minuti prima di terminare la cottura, scoperchiate, correggete di sale e lasciate addensare il sugo, in modo che la carne risulti leggermente glassata. Servitela con tutto il suo saporito intingolo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>