

Agnello alla toscana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1500 g spalla d'agnello
1000 g fagioli bianchi di spagna
1 cipolla
2 carote
1 bicchiere aceto di vino bianco
25 cl brodo
1 rametto rosmarino
1 rametto salvia
1 mazzetto prezzemolo
1 manciata capperi
2 spicchi aglio
1 noce burro
1/2 bicchiere olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Tagliate a tocchetti la carne d'agnello, ponetela in una terrina, copritela d'acqua e aceto e lasciatela a bagno per due ore. Nel frattempo sgranate e lavate i fagioli, metteteli in una pentola piena d'acqua leggermente salata e fateli cuocere al dente. Trascorso il tempo indicato, scolate e asciugate i pezzi di agnello e fateli rosolare in un tegame con l'olio e con una noce di burro, a fuoco vivo, fino a quando saranno ben dorati. Unite la cipolla e le carote, mondate e tagliate a fettine, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato, aggiungendo ogni tanto qualche cucchiaio di brodo caldo. Tritate finemente la salvia, il rosmarino, l'aglio, i capperi e il prezzemolo, cospargete il miscuglio ottenuto sulla carne, dopodichè unite anche i fagioli scolati, bagnate con un po' di brodo e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Al termine, trasferite il tutto in un piatto di portata e servite. Se volete, potete conservare questa preparazione: ponetela in un contenitore d'alluminio, fate raffreddare, quindi chiudete e congelate, conservando non oltre 3 mesi. Al momento dell'uso, fate scaldare il tutto a bagnomaria aggiungendo eventualmente un poco di brodo caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>