

Agnello alla valtellinese

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1500 g agnello
50 g burro
2 spicchi aglio
2 cipolle
2 coste sedano
2 carote
3 foglie alloro
50 g concentrato di pomodoro
500 g cipolline
100 g pancetta
1 tazza brodo
50 g farina
1/2 bicchiere olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Mondate e lavate tutte le verdure; tagliate a dadini la carne d'agnello e infarinatela. In un tegame con il burro fate rosolare le cipolle tritate, a calore moderato per 5 minuti, quindi unite la carne e insaporite con il sale necessario e una macinata di pepe. Quando la carne sarà ben dorata, aggiungete gli spicchi d'aglio, le carote e il sedano tritati, qualche foglia d'alloro e il concentrato di pomodoro diluito con una tazza di brodo caldo. Mescolate con cura e lasciate cuocere per un'ora a calore molto moderato e a recipiente coperto. Nel frattempo fate dorare in una padella con l'olio la pancetta tagliata a dadini, a fuoco basso, quindi aggiungete le cipolline, lasciatele rosolare uniformemente, poi unitele alla carne e portate a cottura, quindi servite. Se volete, potete conservare la preparazione: al termine della cottura lasciatela raffreddare, poi trasferitela in un contenitore, chiudetelo ermeticamente e congelate. Al momento dell'uso, lasciate scongelare e fate scaldare a calore moderato aggiungendo, se necessario, ancora un po' di brodo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>