

Agnello in salsa appetitosa

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g quarto anteriore d'agnello a tocchetti
50 g burro
2 cucchiaini olio d'oliva
4 cucchiaini farina
1/2 limone (succo)
1 spicchio aglio
1 ciuffetto prezzemolo
1 limone (scorza grattugiata)(facoltativo)
5 filetti d'acciughe sott'olio
vino bianco secco
25 cl panna
brodo di dado
sale
pepe

Preparazione

Soffriggi (possibilmente in un coccio) il battuto d'aglio e prezzemolo con olio o burro. Quando imbiondirà, adagia l'agnello a pezzi infarinati e rosola a fuoco medio. Spolvera con sale e pepe, bagna col vino bianco e, quando questo sarà evaporato, aggiungi i filetti d'acciughe tritati e la panna. Mescola bene e continua la cottura a fiamma bassissima e pentola coperta. Dopo 1/4 d'ora mischia alla salsina anche il succo di limone, mescola e lascia cuocere aggiungendo eventualmente un po' di brodo. A cottura ultimata, amalgama alla salsa la scorza di limone grattugiata, se ti piace il gusto, e servi caldissimo con della purea di patate.

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

<http://www.ricetteitalia.org>