

Agnello spezzettato alla bolognese

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1000 g agnello (cosciotta o spalla) a pezzi
50 g lardo tritato
2 cucchiaini olio d'oliva
30 g burro
500 g pomodoro in purea
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere il lardo e l'olio, gettarvi i pezzi di agnello e farli rosolare a calore vivo da ambedue le parti. Sgocciolare quasi tutto il grasso, versarvi il burro, unire il pomodoro, salare, pepare e continuare la cottura a calore moderato per 20 minuti. Servire subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>