

Anyell amb fenoll bord

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1500 g agnello
250 g finocchietti selvatici
10 cl olio d'oliva extra-vergine
farina 00
1/2 cipolla
1 peperoncino
2 spicchi aglio
prezzemolo
1 presa timo
vino bianco secco

Preparazione

Fate rosolare in poco olio il capretto tagliato a pezzi, salato e infarinato. In un tegame capiente preparate un trito con l'olio d'oliva, la cipolla, il peperoncino e i finocchietti tritati, unitevi il capretto e proseguite la cottura per qualche minuto. Bagnate con il vino e quando sarà evaporato cospargete di prezzemolo e timo. Coprite a filo il tutto con acqua calda e proseguite la cottura per 20/25 minuti. Servite in tavola su fette di pane casereccio leggermente tostato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>