

Agnello Sardo in umido con patate



Descrizione

Scopri la ricetta tradizionale dell'agnello sardo in umido con patate. Infatti, questo piatto è ideale per riscaldare le giornate più fredde. La preparazione tipica esalta i sapori autentici della Sardegna, con carne di agnello tenera e succosa. Perfetta per un pranzo in famiglia o una cena tra amici, questa ricetta ti farà apprezzare i sapori genuini della cucina invernale.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 150 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1,5 kg di **agnello sardo**
2 **cipolle**
3 **carote**
2 coste di **sedano**
3 **patate** grandi
1 rametto di **rosmarino** fresco
2 foglie di **alloro**

1 bicchiere di **vino rosso**
500 ml di **brodo di carne**
5 cucchiaini di **olio e.v.o.**
Sale e pepe q.b.
1 **peperoncino** facoltativo
Scorza di **limone** grattugiata

Preparazione

- 1) Rosola i pezzi di agnello in olio extravergine d'oliva fino a quando non sono ben dorati, poi mettili da parte.
- 2) Nella stessa casseruola, soffriggi cipolla, carote e sedano fino a farli ammorbidire.
- 3) Aggiungi l'agnello alle verdure insieme al rosmarino e all'alloro.
- 4) Sfumalo con vino rosso e lascia evaporare l'alcol, mescolando delicatamente.
- 5) Versa il brodo caldo fino a coprire la carne, porta a bollore e abbassa la fiamma.
- 6) Cuoci a fuoco lento per 1,5-2 ore, coperto, mescolando di tanto in tanto.
- 7) Dopo circa un'ora, unisci le patate e continua a cuocere fino a quando saranno morbide.
- 8) Regola di sale e pepe, poi spegni il fuoco e lascia riposare il piatto per 10 minuti prima di servirlo caldo.