

Spezzatino d'agnello (Per 4 persone)

<u>Carne</u>	800 g di coscia o di spalla d'agnello 80 g di speck, tagliato a dadini
<u>Verdura</u>	150 g di cipolle 60 g di carote 60 g di gambi di sedano
<u>Altro</u>	2 C di farina 4 C di olio per rosolare 1 C di concentrato di pomodoro 1/8 L di vino ¾ L di fondo scuro d'agnello o di brodo
<u>Condimento</u>	1 spicchio d'aglio 1 rametto di timo 1 rametto di rosmarino 1 foglia di alloro pepe appena macinato sale
<u>Inoltre</u>	1 c fecola



- Tagliare la carne d'agnello in cubetti del peso di 30 g, condirli con sale e pepe ed infarinarli.
- Sbucciare le cipolle e tagliarle finemente. Pulire le carote ed il sedano, lavarli, tagliarli a pezzettini e rosolarli con lo speck in una pentola.
- Scaldare l'olio in una tegame, rosolare la carne da ogni parte, quindi toglierla con la forchetta dal tegame e deporla al caldo su di un piatto.
- Unire il concentrato di pomodoro alla verdura, far cuocere e bagnare successivamente col vino rosso. Aggiungere la carne d'agnello rosolata, versare il brodo di carne e dopo un po' anche le erbe (aglio, timo, rosmarino, alloro).
- Stufare col coperchio.
- Se la salsa dovesse risultare troppo liquida, legarla con un po' di fecola sciolta nell'acqua e servirla assieme alla carne e alla verdura.

Tempo di cottura: 1 ora

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servite della polenta, patate gratinate o degli Spätzle.