



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cutturiddi



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un casseruola**

Ingredienti

- 1 kg di agnello
- 2 pomodori
- sedano
- cipolline
- alloro
- rosmarino
- peperoncino
- sale

Preparazione Cutturiddi

Passo 1.

Pulite e tagliate in pezzi l'agnello.

Passo 2.

Preparate un trito con un gambo di sedano e le cipolline Mettete il tutto in una casseruola insieme ai pomodori al peperoncino ed all'alloro.

Passo 3.

Condite con olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Coprite la carne con acqua e fate cuocere per poco più di un'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)