



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

Agnello in salsa tirolese



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 750 g di agnello
- 300 g di patate
- 2 cipolle
-
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 l di brodo di carne
- 1 pizzico di paprica forte
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 2 foglie d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di timo
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Agnello in salsa tirolese

Passo 1.

Fate soffriggere in una casseruola la carne d'agnello tagliata in grossi pezzi, salata e pepata, nell'olio extravergine d'oliva ben caldo.

Passo 2.

Aggiungete le cipolle affettate e i due spicchi d'aglio, fate rosolare la cipolla e fate sfumare il vino.

Passo 3.

Aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro, un pizzico di paprica, gli aromi ed il brodo.

Passo 4.

Fate cuocere a casseruola coperta e fuoco basso per un'ora.

Passo 5.

Tagliate le patate a cubetti, aggiungetele all'agnello e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)