

Agnello alla marchigiana *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Preparatevi la carne tagliandola a bocconcini, quindi rosolatela in poco olio. Regolate di sale e sfumate con il vino bianco. Poi riprendete la carne ed avvolgete ogni bocconcino nella pancetta. Aggiungete le erbe aromatiche ed il brodo di carne. Infornate a 180 gradi per 30 minuti. A parte tritate pane e prezzemolo, deglassare la padella di cottura dell'agnello con del marsala, e versarci un pò di amido di mais diluito in poca acqua. Quando la carne è cotta, servirla con il crumble di pane e prezzemolo e con la salsa preparata.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

300 gr di polpa di agnello
1 cucchiaio di amido di mais
1/2 bicchiere di marsala
olio
sale
vino bianco qb
pancetta qb
alloro, salvia rosmarino qb
brodo di carne qb
3 fette di pane
1 spicchio di aglio
prezzemolo qb