

SECONDI DI CARNE

Agnello alla valtellinese

Tradizione: Provincia di Sondrio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Agnello	1500 g
Burro	50 g
Aglio	2 spicchi
Cipolle	2
Sedano	2 coste
Carote	2
Alloro	3 foglie
Concentrato di pomodoro	50 g
Cipolline	500 g
Pancetta	100 g
Brodo	1 tazza
Farina	50 g
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate e lavate tutte le verdure; tagliate a dadini la carne d'agnello e infarinatela.
- 2 In un tegame con il burro fate rosolare le cipolle tritate, a calore moderato per 5 minuti, quindi unite la carne e insaporite con il sale necessario e una macinata di pepe.
- 3 Quando la carne sarà ben dorata, aggiungete gli spicchi d'aglio, le carote e il sedano tritati, qualche foglia d'alloro e il concentrato di pomodoro diluito con una tazza di brodo caldo.
- 4 Mescolate con cura e lasciate cuocere per un'ora a calore molto moderato e a recipiente coperto.

- 5 Nel frattempo fate dorare in una padella con l'olio la pancetta tagliata a dadini, a fuoco basso, quindi aggiungete le cipolline, lasciatele rosolare uniformemente, poi unitele alla carne e portate a cottura, quindi servite.
- 6 Se volete, potete conservare la preparazione: al termine della cottura lasciatela raffreddare, poi trasferitela in un contenitore, chiudetelo ermeticamente e congelate.
- 7 Al momento dell'uso, lasciate scongelare e fate scaldare a calore moderato aggiungendo, se necessario, ancora un po' di brodo.