



Agnello alla pastora

INGREDIENTI

Agnello (spalla)

Cipolla bianca

Pomodorini

Sedano

Carote

Patate

Prezzemolo

Basilico

Salvia

Rosmarino

Alloro

Aglio

Vino bianco

Olio d'oliva,

Pepe in grani

Succo di limone

Sale grosso

PREPARAZIONE

Lavare con acqua corrente la spalla d'agnello e tagliare a pezzetti non troppo grandi



Adagiare all'interno di una pirofila ed aggiungere tutti gli ingredienti sopra elencati



Coprire il tutto e lasciare a marinare per almeno 8 / 10 ore!



COTTURA

Si possono usare le verdure della marinata tritandole ben bene il liquido va eliminato, rosolare poi la carne a fuoco vivo in una pentola bella larga bagnare con del vino rosso oppure bianco e tenendo coperto con del brodo fino a completare la cottura tipo uno spezzatino verso la fine aggiustare di sapore con sale e pepe.