

Agnello alla salvia

Pietanza per 4 persone

Ingredienti

<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Burro per rosolarla</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Farina bianca – cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Vino bianco secco per la cipolla</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Olio d'oliva per arrostitre la carne</i>	<i>g</i>	<i>50</i>

<i>Agnello da latte tagliato a pezzi</i>	<i>g</i>	<i>800</i>
<i>Vino bianco per spruzzare la carne</i>	<i>g</i>	<i>70</i>
<i>Brodo di carne fatto con ½ dado</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Sale ed eventuale pepe</i>		<i>q 6</i>
<i>Grosse foglie di salvia fresche</i>	<i>n</i>	<i>12</i>

Ore	18,50	Affettate la cipolla e, in un piccolo tegame, rosolatela molto dolcemente in 25 g di burro
	18,55	In un altro recipiente, a fiamma vivace, rigirandolo, arrostitre l'agnello in 50 g d'olio d'oliva
	19,10	Aggiungete alla cipolla 1 cucchiaino colmo di farina facendola tostare per tre minuti
	19,13	Unite, sempre alla cipolla, 30 g di vino bianco. Coprite continuando la cottura
	19,15	Spruzzate la carne con 70 g di vino bianco secco, abbassate il gas, coprite e fatelo asciugare
	19,30	Aggiungete al capretto 250 g di brodo fatto con 1/2 dado e la cipolla rosolata. Coprite e cuocete
	19,45	Completate con la salvia regolando di sale e pepe. Ricordatevi di rigirare spesso la carne
	20,00	L'agnello dovrebbe essere cotto. Se necessario restringete o allungate il sugo e servite

Questo piatto si presta ad essere servito accompagnato da polenta