

# Agnello alla salvia

Pietanza per 4 persone

## Ingredienti

Cipolla affettata	g	80	Agnello da latte tagliato a pezzi	g	800
Burro per rosolarla	g	25	Vino bianco per spruzzare la carne	g	70
Farina bianca – cucchiaini colmi	n	1	Brodo di carne fatto con 1/2 dado	g	250
Vino bianco secco per la cipolla	g	30	Sale ed eventuale pepe	g	6
Olio d'oliva per arrostire la carne	g	50	Grosse foglie di salvia fresche	n	12

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, arrostite 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