

PAPPARDELLE ALL'AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 1/2 cosciotto d'agnello,
- 1 cipolla rossa di Tropea,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 rametti di timo,
- 4 bacche di ginepro,
- 3 prugne secche,
- 1/2 bicchiere di vino aglianico del vulture,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Disossare il cosciotto di agnello, tritare grossolanamente a coltello metà della polpa e conservare il resto per un'altra preparazione.

Frantumare le ossa e tostarle in forno, poi metterle in un pentolino coperte di acqua e farle bollire per circa mezz'ora scoperte (il liquido si deve ridurre a circa un terzo del volume iniziale e va raccolto, scolando bene le ossa, mediante un setaccio o un colino: in questo modo si otterrà un fondo bruno di agnello che servirà a insaporire il sugo).

Tritare la cipolla, uno spicchio d'aglio e farli sudare molto dolcemente in una larga padella con un filo d'olio; aggiungere la polpa di agnello tritata e far rosolare a fuoco vivo.

Sfumare con mezzo bicchiere di vino, aggiungere sale, pepe, un rametto di timo e quattro bacche di ginepro.

Passati 5 minuti circa, buttare la pasta.

Dopo altri 5 minuti circa aggiungere al sugo di agnello il fondo bruno, ancora un rametto di timo e le prugne secche tagliate a pezzettini.

Scolare la pasta, ritirandola un paio di minuti prima del tempo suggerito sulla confezione e passarla in padella per farla saltare a fuoco vivace insieme al condimento.

Servire fumante.