

AGNELLO A COTTURO

Ingredienti:

Si taglia a pezzi regolari la carne, si lava e, senza troppo sgrondarla, si mette nel "cotturo" con grasso (olio e lardo), la cipolla, poco prezzemolo, poca salvia, sale e pepe e la si fa cuocere a fuoco lento badando che il brodetto non asciughi troppo.

Intanto si preparano larghe fette di pane casareccio e le si dispongono nelle scodelle.

Quando la carne è cotta si versa brodetto e pane in ogni scodella.

Il cotturo è un paiolo di rame che si appende con la catena di ferro a 3 pali infissi nel terreno.

Questo piatto era tipico dei pastori dell'Aquila.

Si può fare anche sul fornello.

Spiacente che non ci siano le dosi, ma le nonne facevano ad occhio.