

AGNELLO AI FINOCCHIETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di agnello
- 250 g di finocchietti selvatici
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- farina 00
- 1/2 cipolla
- 1 peperoncino
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 presa di timo
- vino bianco secco

Fate rosolare in poco olio il capretto tagliato a pezzi, salato e infarinato.

In un tegame capiente preparate un trito con l'olio d'oliva, la cipolla, il peperoncino e i finocchietti tritati, unitevi il capretto e proseguite la cottura per qualche minuto.

Bagnate con il vino e quando sarà evaporato cospargete di prezzemolo e timo.

Coprite a filo il tutto con acqua calda e proseguite la cottura per 20/25 min.

Servite in tavola su fette di pane casereccio leggermente tostato.