
AGNELLO ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di agnello
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 40 g di funghi porcini secchi
- 40 g di olio d'oliva
- 40 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 10 olive nere
- sale
- pepe

Preparate la base di cottura cuocendo nell'olio la cipolla, la carota e il sedano tritati.

Aggiungete la carne tagliata a pezzi, salate, pepate e fate prendere colore a fiamma vivace.

Aggiungete i funghi ammollati in acqua tiepida.

Bagnate col vino, fate evaporare e per ultimo aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e le olive.

Cuocete per 20 minuti a tegame coperto aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua di ammollo dei funghi filtrata con un colino.