

AGNELLO ALLA NUORESE CON FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 spalle di agnellino da latte (1 kg)
- 200 g di finocchietto selvatico già spuntato
- 75 g di cipolla
- 5 cl di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Scottate i finocchietti in poca acqua bollente salata; scolateli, tagliateli a pezzi e teneteli da parte, conservando, separatamente, anche il loro liquido di cottura.

Private le spalle di agnellino di eventuali scarti e pelli, tagliatele a pezzi regolari.

Tritate la cipolla, mettetela in una casseruola, soffriggetela in olio, poi aggiungete i pezzi d'agnello e, voltandoli spesso, fateli rosolare.

Non appena la carne sarà colorita, salatela, pepatela, bagnatela con il vino che lascerete parzialmente evaporare, quindi unite i finocchietti e un mestolo della loro acqua di cottura.

Incoperchiate e lasciate stufare a fuoco lento per 1 ora circa, aggiungendo eventualmente ancora acqua dei finocchietti, se il sugo dovesse restringersi troppo.

Circa 10 minuti prima di terminare la cottura, scoperchiate, correggete di sale e lasciate addensare il sugo, in modo che la carne risulti leggermente glassata.

Servitela con tutto il suo saporito intingolo.