

AGNELLO ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di spalla d'agnello
- 1000 g di fagioli bianchi di spagna
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 25 cl di brodo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 manciata di capperi
- 2 spicchi di aglio
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a tocchetti la carne d'agnello, ponetela in una terrina, copritela d'acqua e aceto e lasciatela a bagno per due ore. Nel frattempo sgranate e lavate i fagioli, metteteli in una pentola piena d'acqua leggermente salata e fateli cuocere al dente.

Trascorso il tempo indicato, scolate e asciugate i pezzi di agnello e fateli rosolare in un tegame con l'olio e con una noce di burro, a fuoco vivo, fino a quando saranno ben dorati.

Unite la cipolla e le carote, mondate e tagliate a fettine, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato, aggiungendo ogni tanto qualche cucchiaino di brodo caldo.

Tritate finemente la salvia, il rosmarino, l'aglio, i capperi e il prezzemolo, cospargete il miscuglio ottenuto sulla carne, dopodiché unite anche i fagioli scolati, bagnate con un po' di brodo e proseguite la cottura per altri 20 minuti.

Al termine, trasferite il tutto in un piatto di portata e servite.

Se volete, potete conservare questa preparazione: ponetela in un contenitore d'alluminio, fate raffreddare, quindi chiudete e congelate, conservando non oltre 3 mesi.

Al momento dell'uso, fate scaldare il tutto a bagnomaria aggiungendo eventualmente un poco di brodo caldo.