

AGNELLO IN SALSA APPETITOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di quarto anteriore d'agnello a tocchetti
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di farina
- 1/2 limone (succo)
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 limone (scorza grattugiata)(facoltativo)
- 5 filetti d'acciughe sott'olio
- vino bianco secco
- 25 cl di panna
- brodo di dado
- sale
- pepe

Soffriggi (possibilmente in un coccio) il battuto d'aglio e prezzemolo con olio o burro.

Quando imbiondirà, adagia l'agnello a pezzi infarinati e rosola a fuoco medio.

Spolvera con sale e pepe, bagna col vino bianco e, quando questo sarà evaporato, aggiungi i filetti d'acciughe tritati e la panna.

Mescola bene e continua la cottura a fiamma bassissima e pentola coperta.

Dopo 1/4 d'ora mischia alla salsina anche il succo di limone, mescola e lascia cuocere aggiungendo eventualmente un po' di brodo.

A cottura ultimata, amalgama alla salsa la scorza di limone grattugiata, se ti piace il gusto, e servi caldissimo con della purea di patate.