



Bocconcini d'agnello con carciofi

La ricetta proposta è una rivisitazione di un tipico piatto della tradizione sarda, spesso servito durante le feste pasquali.

Ingredienti per 4 persone

700 grammi di polpa di agnello, 5 carciofi, 1 bicchiere di vino bianco secco, 2 spicchi di aglio, peperoncino, succo di

un limone, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, 2 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, q.b. sale e di pepe nero.

Preparazione

In un tegame di coccio mettere tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva e farvi rosolare l'aglio.

Unire l'agnello tagliato a dadini e farlo scottare da ogni parte. Versare un bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, e aggiungere un pezzetto di peperoncino, la salvia, il rosmarino e regolare di sale.

Abbassare nuovamente il fuoco e continuare la cottura a tegame coperto.

Quando la cottura dell'agnello sarà quasi ultima-

ta, togliere i bocconcini di carne e mettere nel tegame i carciofi che avrete in precedenza mondato, lavato con l'acqua acidula (acqua e succo di limone) per togliere l'amaro, e tagliato a spicchi non troppo piccoli. Durante la cottura aggiungere, se necessario, del brodo vegetale per non far seccare troppo.

Eliminare gli spicchi d'aglio e il rametto di rosmarino. A cottura ultimata, ma prima che i carciofi si rompano, rimettere nel tegame la carne e ripassare tutto insieme per un altro paio di minuti facendo amalgamare i sapori.

Servire a tavola il piatto ben caldo con un'abbondante manciata di prezzemolo tritato e macinare del pepe nero. ■