

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spezzattino bianco di agnello

Per chi non ama il sugo ma ama lo spezzattino!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Carne di agnello da latte - 800 g
- patate - 5
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 5 foglie
- olio - 5 cucchiari
- sale - q.b.

Preparazione

Questo piatto si può cucinare in due versioni. Con la pentola a pressione per chi ha poco tempo. Con il metodo tradizionale per chi ha un po' più di tempo! Tagliare l'agnello a piccoli pezzi e metterlo in un tegame o nella pentola a pressione con l'olio, il prezzemolo e l'aglio. Rosolare per 5 minuti e aggiungere il sale. Mettere mezzo bicchiere d'acqua e coprire. Nel frattempo che l'agnello cuoce, pulire le patate e tagliarle a pezzi. A metà cottura della carne, aggiungere le patate e salarle. (Ricordate, la carne è già salata!) Portare a cottura aggiungendo più o meno acqua a seconda della consistenza desiderata. Se, invece, usate la pentola a pressione, dopo aver aggiunto il mezzo bicchiere d'acqua chiudete e quando inizia il sibilo, abbassate la fiamma e contate 10 min. Spegnete e aspettate che finisca il vapore. Aprite e aggiungete le patate fatte a pezzettoni. Salate e richiudete la pentola. Considerate, sempre dal solito fischio, altri 10 minuti. Spegnete e aspettate che non ci sia più il vapore. Le patate a questo punto sono belle, con le fette intere ma morbide. Assaggiate se il sale va bene e il piatto è pronto.

