

Marzo 2016

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

110
RICETTE
per tutta
la famiglia

Treccia ripiena
con le uova
pag. 49

A. MONDADORI - ROMA / - mensile - marzo 2016 - Periodico di cucina e ricette - 3,20 € - ISSN 1120-3322

IMPARA CON NOI
CREPPE
AGLI ASPARAGI
pag. 8



GOLOSI SAPORI DI PASQUA

+ le schede supersprint
da staccare e conservare

LE RICETTE PASSO PER PASSO

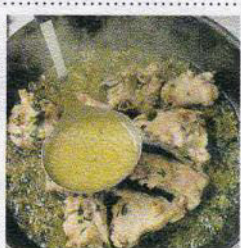
Agnello al pecorino

Facile / 1 h e 30' / per 4 pers.

1 kg di spalla di agnello tagliata a pezzetti · 400 g di patate · 2 cipollotti · 50 g di pecorino stagionato · 1 dl di vino rosso · 1 uovo · 2 mestoli di brodo di carne (anche granulare) · 1 ciuffo di prezzemolo tritato · 3 spicchi d'aglio · 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva · sale · pepe



1 Pulite i cipollotti, tritateli e lasciateli appassire in una padella con l'olio per 5'; aggiungete gli spicchi d'aglio e fate imbiondire per 2-3'. Aggiungete i pezzetti di agnello al soffritto; unite il prezzemolo e fate rosolare tutto per 5', mescolando.



2 Bagnate con il vino e lasciate evaporare per 5'; aggiungete il brodo, coprite e fate cuocere per 20'. Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti; uniteli alla carne e proseguite la cottura per 30'.



3 Grattugiate il pecorino e mettetelo nella padella con l'agnello; salate, pepate, mescolate e fate cuocere per altri 10'. Unite 1 uovo sbattuto e cuocete ancora a fuoco molto basso per 1-2', mescolando. Trasferite tutto in un piatto di portata e servite subito.



IL PRODOTTO GIUSTO

• **Mini Selenella** (rete da 1 kg, 1,30 €; vaschetta da 600 g, da 0,80 €). Di ottima consistenza e con le caratteristiche tipiche di quelle classiche, queste patate "mini" sono la guarnizione perfetta per l'agnello e per ogni genere di carni e pesci arrosto.