

27 marzo 2018

<http://www.vuoimangiare.it/ricipe/agnello-con-cipolle-e-peperoni/>



Condividi

8 Visite

Mi piace 1

Ingredienti

- 1,3 kg Polpa di Agnello
- 500 gr Peperoni alla Calabrese
- 500 gr Pomodori
- 250 gr Cipolline sott'aceto
- 1 Cipolla
- 1 Olio
- 1 Peperoncino Piccante
- Vino Bianco
- Sale
- Pepe Nero
- 1 vasetto Cipolline borettane all'aceto balsamico di Modena IGP

Agnello con Cipolle e Peperoni

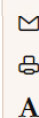
Medio

Indicazioni

Per festeggiare e passare una giornata in allegria, Polli propone l'agnello, piatto tipico di questa ricorrenza, reso unico dai prodotti della linea Arte Italiana che renderanno ancora più speciale il pranzo di Pasqua

In un giorno dedicato alla famiglia, che si riunisce a tavola per festeggiare una ricorrenza importante, la tradizione la fa da padrona. La carne d'agnello è il piatto tipico di Pasqua e l'usanza di mangiarla ha radici profonde nell'Antico Testamento, e, in particolare, risale alla Pasqua ebraica. Polli propone un piatto in continuità con la tradizione culinaria italiana, aggiungendo un tocco in più con i suoi prodotti di qualità della linea Arte Italiana, ingredienti perfetti per un pranzo domenicale a regola d'arte. La scelta dell'agnello non può che essere vincente in un giorno di festa, nel quale quel che più conta è stare in compagnia e gustare del buon cibo. Per questo Polli presenta la sua ricetta dell'agnello con cipolle borettane all'aceto balsamico e peperoni alla calabrese.

(Visited 8 times, 1 visits today)



CONDIVIDI



VUOIMANGIARE.IT

27 marzo 2018

<http://www.vuoimangiare.it/ricipe/agnello-con-cipolle-e-peperoni/>

Passaggi

1

FATTO

La preparazione della carne richiede tempo, ma basta seguire semplici passaggi: tagliare la polpa d'agnello a bocconcini e far scaldare in una casseruola l'olio con la cipolla e il peperoncino tritati.

2

FATTO

Unire la polpa d'agnello e farla saltare velocemente, per farle prendere colore.

3

FATTO

Appena la superficie dei bocconcini risulterà arrostita, bagnarli con un bicchiere d'acqua e salarli. Coprire la casseruola e far cuocere dolcemente per un'ora e mezza.

4

FATTO

Alla fine aggiungere i Peperoni alla Calabrese Polli affettati a listarelle. Lasciar cuocere per un altro quarto d'ora, quindi aggiungere la polpa dei pomodori pelati, il vino, le Cipolline borettane all'aceto balsamico di Modena IGP Polli e qualche cucchiaino d'acqua.



VUOIMANGIARE.IT

27 marzo 2018

<http://www.vuoimangiare.it/recipe/agnello-con-cipolle-e-peperoni/>

5

Lasciar cuocere il tutto per altri venti minuti, aggiungendo altra acqua se necessario.

FATTO

6

Trasferire l'agnello con il fondo di cottura in un vassoio da portata e servirlo subito.

FATTO

