

FATTITALIANI.IT

31 marzo 2018

<http://www.fattitaliani.it/2018/03/a-pasqua-ricetta-della-tradizione.html>

A PASQUA RICETTA DELLA TRADIZIONE: AGNELLO CON CIPOLLE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO E PEPERONI ALLA CALABRESE

Argomenti: Fatti Gustosi, Gastronomia, Pasqua, Ricette, Tradizioni



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.

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. Unire la polpa d'agnello e farla saltare velocemente, per farle prendere colore. 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. 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. Lasciar cuocere il tutto per altri venti minuti, aggiungendo altra acqua se necessario. Trasferire l'agnello con il fondo di cottura in un vassoio da portata e servirlo subito.

Polli, che fin dal 1872 si fa portabandiera in Italia e nel mondo di un'alimentazione bilanciata e dei valori della Dieta Mediterranea, propone così una ricetta tradizionale con l'aggiunta di ingredienti sani e gustosi che danno una nota di novità ai piatti classici.

INGREDIENTI PER AGNELLO

- Polpa di agnello 1,3 kg
- Peperoni alla Calabrese Arte Italiana Polli 500 gr
- Pomodori maturi 500 gr
- Cipolline sott'aceto Polli 250 gr
- 1 Cipolla grossa
- Olio extravergine d'oliva (1 tazza da caffè)
- 1 Peperoncino piccante
- Vino bianco secco (1 bicchiere)
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Cipolline borettane all'aceto balsamico di Modena IGP Arte Italiana Polli (1 vasetto)

Presente sul mercato dal 1872, Polli realizza i suoi prodotti unendo tradizione e innovazione all'insegna del gusto e dell'alta qualità.

Nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente, i processi produttivi sono seguiti con grande attenzione in tutte le loro fasi, con un monitoraggio costante e con analisi dei prodotti fatte in collaborazione con i più importanti istituti di ricerca nazionali. Grazie all'affidabilità e all'efficienza, l'azienda è leader della tradizione italiana nelle conserve vegetali ed è presente nei mercati nazionali e internazionali.

