

# Cosciotto di agnello al vino

Il **cosciotto di agnello al vino** è un piatto preparato nella tajine, un particolare tegame di terracotta con il coperchio a forma conica che ha la caratteristica di cuocere la carne a bassa temperatura, in ambiente umido. In questo modo mantiene tutto il suo sapore e un'estrema morbidezza. Se non la avete va bene un tegame con il fondo spesso e un coperchio che sigilla bene.

Il **cosciotto di agnello al vino**, una volta pronto, va lasciato riposare almeno venti minuti coperto prima di essere servito assieme agli scalogni e al suo fondo di cottura. E' ottimo con la polenta, con il purè o con del riso bianco.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 1 kg di cosciotto di agnello
- 16 scalogni
- Farina di grano tenero tipo 00
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 250 ml di vino rosso
- 50 ml di aceto balsamico
- 40 g di concentrato di pomodoro
- 5 g di zucchero grezzo di canna
- 1 rametto di rosmarino
- 4 foglie di alloro
- Sale

## PREPARAZIONE

- Cospargere il cosciotto con un velo di farina scuotendo bene via le eccedenze.
- Pelare gli scalogni.
- Mettere un filo d'olio nella tajine, unire l'aglio spellato e affettato e farlo dorare.
- Togliere l'aglio e unire il cosciotto, rosolandolo da tutti i lati finchè non sarà ben dorato.
- Togliere il cosciotto, tenerlo da parte e unire gli scalogni. Farli ben dorare quindi rimettere il cosciotto.
- Unire il vino, lasciarlo evaporare per un paio di minuti, quindi unire l'aceto balsamico, il concentrato di pomodoro, lo zucchero, il rosmarino, le foglie di alloro, un generoso pizzico di sale.
- Mescolare delicatamente per amalgamare tutti i sapori, quindi coprire con il coperchio e cuocere per un'ora a fiamma molto bassa. Girare il cosciotto a metà cottura.
- Trascorso il tempo indicato verificare la cottura della carne, che deve essere molto morbida e ben cotta. Se ancora non lo fosse proseguirne la cottura.
- Spegnerne e lasciar insaporire per venti minuti prima di servire assieme agli scalogni e al sughetto.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Polenta, purè o riso bianco

## STAGIONE

Marzo, aprile

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

