

Pasta con agnello e cipolle

La **pasta con agnello e cipolle** è un primo piatto molto gustoso che a partire da primavera trova spazio sulle nostre tavole, soprattutto in periodo pasquale.

La **pasta con agnello e cipolle** è un primo piatto molto indicato per recuperare i pezzetti di polpa di agnello che possono risultare dalla rifilatura delle spalle e dei cosciotti o che si ricavano quando si prepara lo spezzatino o si profilano le costole.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 100 g di polpa di agnello
- 2 cipolle rosse di piccola dimensione
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Tagliare la carne di agnello a piccoli cubetti rimuovendo le parti grasse.
- Pulire le cipolle e tagliarle a spicchi.
- Mettere le cipolle in una padella con l'olio, accendere il fuoco e farle rosolare a fiamma vivace per qualche minuto.
- Unire il vino rosso, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per 10 minuti coperto a fiamma media.
- Scoperchiare, far asciugare il fondo di cottura, unire la carne e farla appena colorire, quindi spegnere e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

gramigna, farfalle, spaghetti alla chitarra

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Per mantenere la tenerezza della carne è indispensabile una cottura velocissima. Il tempo di prendere colore ed è pronta!

