CAPRETTO O AGNELLO IN SALSA APPETITOSA

Ingredienti:

- 1 kg di capretto o agnello (quarto anteriore) tagliato a tocchetti,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiai d'olio,
- 4 cucchiai di farina,
- succo di 1/2 limone,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- scorza grattugiata di 1 limone (facoltativo),
- 5 filetti di acciuga dissalati o sott'olio,
- vino bianco secco,
- 2,5 dl di panna (eventualmente sostituirne parte con del latte per alleggerire),
- brodo di dado,
- sale,
- pepe.

Soffriggi (possibilmente in un coccio) il battuto d'aglio e prezzemolo con olio o burro.
Quando imbiondirà, adagia il capretto o l'agnello a pezzi infarinati e rosola a fuoco medio.
Spolvera con sale e pepe, bagna col vino bianco e, quando questo sarà evaporato, aggiungi i filetti d'acciuga tritati e la panna.
Mescola bene e continua la cottura a fiamma bassissima e pentola coperta.
Dopo 1/4 d'ora mischia alla salsina anche il succo di limone, mescola e lascia cuocere aggiungendo eventualmente un po' di brodo.
A cottura ultimata, amalgama alla salsa la scorza di limone grattugiata, se ti piace il gusto, e servi caldissimo con della purea di patate.