

AGNELLO SPEZZETTATO ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg agnello (cosciotto o spalla) tagliato a pezzi,
- 50 gr lardo tritato,
- 2 cucchiaini di olio,
- 30 gr di burro,
- 500 gr di pomodoro in purea o conserva diluita con acqua,
- sale,
- pepe.

Soffriggere il lardo e l'olio, gettarvi i pezzi di agnello e farli rosolare a calore vivo da ambedue le parti. Sgocciolare quasi tutto il grasso, versarvi il burro, unire il pomodoro, salare, pepare e continuare la cottura a calore moderato per 20 minuti. Servire subito.