

## «Agnello alla pecorara»

MOLISE

In collaborazione con

LA CUCINA  
ITALIANA



### Ingredienti:

Carne di agnello da latte 1 kg

Burro 20 g

Una grossa cipolla

Fette di pane

Sale



### Come Fare:

Per la preparazione di questo piatto viene usata una pentola di rame, di forma speciale e con il coperchio a chiusura ermetica, come quelle che si adoperavano per cuocere il brasato. Mettere nel recipiente la cipolla intera e il burro; sistemarvi l'agnello ben lavato, tagliato a pezzi e salato. Incoperchiare il recipiente e non levare mai il coperchio durante la cottura della carne, che si lascerà sul fuoco per circa un'ora; per voltarla farla saltare nella pentola tenendo questa ben stretta per i manici. L'agnello cuocerà così alla perfezione nel suo grasso; quando sarà pronto, distribuire i pezzi su fette di pane abbrustolite nel forno e servirlo subito ben caldo.