

ITALIAATAVOLA.NET

27 marzo 2018

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=55110>

Agnello con Cipolle e Peperoni Polli

Publicato il 27 Marzo 2018 | 10:03

Ingredienti: 1,3 kg di polpa di agnello, 500 g di peperoni alla Calabrese **Arte Italiana Polli**, 500 g di pomodori maturi, 250 g di cipolline sott'aceto Polli, 1 cipolla grossa, 1 tazza da caffè di olio extravergine d'oliva, 1 peperoncino piccante, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale q.b., pepe nero q.b., 1 vasetto di cipolline borettane all'aceto balsamico di Modena Igp Arte Italiana Polli.



Procedimento: tagliare la polpa d'agnello a bocconcini e far scaldare in una casseruola l'olio con la cipolla e il peperoncino tritati. Unire la polpa d'agnello e farla saltare velocemente, per farle prendere colore. Appena la superficie dei bocconcini risulterà arrostita, bagnarli con un bicchiere d'acqua e salarli. Coprire la casseruola e far cuocere dolcemente per un'ora e mezza. Alla fine aggiungere i Peperoni alla Calabrese Polli affettati a listarelle. Lasciar cuocere per un altro quarto d'ora, quindi aggiungere la polpa dei pomodori pelati, il vino, le Cipolline borettane all'aceto balsamico di Modena Igp Polli e qualche cucchiaino d'acqua. Lasciar cuocere il tutto per altri venti minuti, aggiungendo altra acqua se necessario. Trasferire l'agnello con il fondo di cottura in un vassoio da portata e servirlo subito.



Per informazioni: www.polli.it