

### Fregola con agnello e zafferano

Autore: lucy



Questa ricetta è davvero golosa per chi adora i sapori della cucina sarda! E io sono una di quelle...

#### Ingredienti

150	gr	fregola piccola o media
1	kg	agnello
200	ml	passata di pomodoro
200	ml	vino bianco secco
2	bustine	zafferano
1		spicchi di aglio
2		pomodori secchi
-		prezzemolo tritato
1		peperoncino

#### Preparazione



In un tegame capiente fate rosolare in poco olio l'aglio, il prezzemolo, il pomodoro secco tritato grossolanamente e un po' di peperoncino.



Aggiungete l'agnello tagliato a pezzi non troppo grandi



Lasciate dorare una decina di minuti a fiamma media, aggiungete il vino bianco e fate sfumare.



Quando il fregola è cotta, aggiungete il zafferano e la pasta di pasta di semola di grano duro e cuocete a bollitura moderata per 10 minuti.



Quando la fregola è cotta, aggiungete il dadi di brodo, il latte e il formaggio a pasta dura, acqua calda e il prezzemolo.



### Note

Nessuna descrizione

<b>Tempo di preparazione</b>	1 h 15 min	<b>Difficoltà</b>	Normale
<b>Porzioni</b>	6 porzioni	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	
<b>Vegetariana</b>	No	<b>Dietetica</b>	No
<b>Senza glutine</b>	No	<b>Unità di pane</b>	