

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.



Quando la fregola è cotta, aggiungete il brodo di manzo bollente, il latte e la zafferano, acqua calda e il prezzemolo.



Note

Nessuna descrizione

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