

### 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 la fregola è cotta, aggiungete il zafferano e la salsa di agnello e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti.



Quando la fregola è cotta, aggiungete il brodo di manzo bollente, il latte e l'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>      |         |