

# Agnello Ai Finocchietti

Fate rosolare in poco olio il capretto tagliato a pezzi, salato e infarinato. In un tegame capiente preparate un trito con l'olio d'oliva, la cipolla, il peperoncino e i finocchietti tritati, unitevi il capretto e proseguite la cottura per qualche minuto. Bagnate con il vino e quando sar? evaporato cospargete di prezzemolo e timo. Coprite a filo il tutto con acqua calda e proseguite la cottura per 20/25 min. Servite in tavola su fette di pane casereccio leggermente tostato.

## Ingredienti

1500 G Agnello  
250 G Finocchietti Selvatici  
10 Cl Olio D'oliva Extra-vergine  
Farina 00  
1/2 Cipolla  
1 Peperoncino  
2 Spicchi Aglio  
Prezzemolo  
1 Presa Timo  
Vino Bianco Secco

## Note

Luogo: Spagna. Luogo: Catalogna.