

# Agnello Alla Cacciatora

Preparate la base di cottura cuocendo nell'olio la cipolla, la carota e il sedano tritati. Aggiungete la carne tagliata a pezzi, salate, pepate e fate prendere colore a fiamma vivace. Aggiungete i funghi ammollati in acqua tiepida. Bagnate col vino, fate evaporare e per ultimo aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e le olive. Cuocete per 20 minuti a tegame coperto aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua di ammollo dei funghi filtrata con un colino.

## Ingredienti

800 G Agnello  
1/2 Bicchiere Vino Bianco  
40 G Funghi Porcini Secchi  
40 G Olio D'oliva  
40 G Pomodori Pelati  
1 Cipolla  
1 Carota  
1 Gambo Sedano  
10 Olive Nere  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 80 minuti.