

# Agnello Alla Nuorese Con Finocchietto Selvatico

Scottate i finocchietti in poca acqua bollente salata; scolateli, tagliateli a pezzi e teneteli da parte, conservando, separatamente, anche il loro liquido di cottura. Private le spalle di agnellino di eventuali scarti e pelli, tagliatele a pezzi regolari. Tritate la cipolla, mettetela in una casseruola, soffriggetela in olio, poi aggiungete i pezzi d'agnello e, voltandoli spesso, fateli rosolare. Non appena la carne sar? colorita, salatela, pepatela, bagnatela con il vino che lascerete parzialmente evaporare, quindi unite i finocchietti e un mestolo della loro acqua di cottura. Incoperchiate e lasciate stufare a fuoco lento per 1 ora circa, aggiungendo eventualmente ancora acqua dei finocchietti, se il sugo dovesse restringersi troppo. Circa 10 minuti prima di terminare la cottura, scoperchiate, correggete di sale e lasciate addensare il sugo, in modo che la carne risulti leggermente glassata. Servitela con tutto il suo saporito intingolo.

## Ingredienti

3 Spalle Di Agnellino Da Latte (1000 G)  
200 G Finocchietto Selvatico Gi? Spuntato  
75 G Cipolla  
5 Cl Vino Bianco Secco  
3 Cucchiari Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Sardegna. Luogo: Nuoro.