

# Agnello Alla Toscana

Tagliate a tocchetti la carne d'agnello, ponetela in una terrina, copritela d'acqua e aceto e lasciatela a bagno per due ore. Nel frattempo sgranate e lavate i fagioli, metteteli in una pentola piena d'acqua leggermente salata e fateli cuocere al dente. Trascorso il tempo indicato, scolate e asciugate i pezzi di agnello e fateli rosolare in un tegame con l'olio e con una noce di burro, a fuoco vivo, fino a quando saranno ben dorati. Unite la cipolla e le carote, mondate e tagliate a fettine, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato, aggiungendo ogni tanto qualche cucchiaio di brodo caldo. Tritate finemente la salvia, il rosmarino, l'aglio, i capperi e il prezzemolo, cospargete il miscuglio ottenuto sulla carne, dopodichè unite anche i fagioli scolati, bagnate con un po' di brodo e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Al termine, trasferite il tutto in un piatto di portata e servite. Se volete, potete conservare questa preparazione: ponetela in un contenitore d'alluminio, fate raffreddare, quindi chiudete e congelate, conservando non oltre 3 mesi. Al momento dell'uso, fate scaldare il tutto a bagnomaria aggiungendo eventualmente un poco di brodo caldo.

## Ingredienti

1500 G Spalla D'agnello  
1000 G Fagioli Bianchi Di Spagna  
1 Cipolla  
2 Carote  
1 Bicchiere Aceto Di Vino Bianco  
25 Cl Brodo  
1 Rametto Rosmarino  
1 Rametto Salvia  
1 Mazzetto Prezzemolo  
1 Manciatina Capperi  
2 Spicchi Aglio  
1 Noce Burro  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Toscana.