

# Agnello Alla Valtellinese

Mondate e lavate tutte le verdure; tagliate a dadini la carne d'agnello e infarinatela. In un tegame con il burro fate rosolare le cipolle tritate, a calore moderato per 5 minuti, quindi unite la carne e insaporite con il sale necessario e una macinata di pepe. Quando la carne sar? ben dorata, aggiungete gli spicchi d'aglio, le carote e il sedano tritati, qualche foglia d'alloro e il concentrato di pomodoro diluito con una tazza di brodo caldo. Mescolate con cura e lasciate cuocere per un'ora a calore molto moderato e a recipiente coperto. Nel frattempo fate dorare in una padella con l'olio la pancetta tagliata a dadini, a fuoco basso, quindi aggiungete le cipolline, lasciatele rosolare uniformemente, poi unitele alla carne e portate a cottura, quindi servite. Se volete, potete conservare la preparazione: al termine della cottura lasciatela raffreddare, poi trasferitela in un contenitore, chiudetelo ermeticamente e congelate. Al momento dell'uso, lasciate scongelare e fate scaldare a calore moderato aggiungendo, se necessario, ancora un po' di brodo.

## Ingredienti

1500 G Agnello  
50 G Burro  
2 Spicchi Aglio  
2 Cipolle  
2 Coste Sedano  
2 Carote  
3 Foglie Alloro  
50 G Concentrato Di Pomodoro  
500 G Cipolline  
100 G Pancetta  
1 Tazza Brodo  
50 G Farina  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Valtellina.