LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pecora in umido
Per chi ama i sapori antichi!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Carne di pecora - 1 kg
- olio - q.b.
- cipolla - una fettina
- aglio - uno spicchio piccolo
- prezzemolo - 4 foglie
- rosmarino - 10 foglie
- pomodoro secco - 1
- pomodorini - 8
- vino bianco - un bicchiere
- dado - 1 a piacere

Preparazione

Quando vi capita di trovare, dal vostro macellaio, la pecora compratela ed assaggiatela!!!! In una capace padella (o nella pentola a pressione) mettete un giro d'olio e fate leggermente scaldare. Mettete la carne di pecora che avete tagliato e piccoli pezzi e tolto il grasso in eccesso. Fate rosolare leggermente e nel frattempo tritate sottilmente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e il rosmarino. Aggiungete alla carne. Lavate il pomodoro secco e i pomodorini, li tagliate a piccoli pezzetti e unite. Aggiungete il vino e il dado (o se preferite mettete il sale). Amalgamate il tutto e fate cuocere dolcemente e coperto per circa un'ora e mezza, fino a che la carne sarà tenerissima e il sughetto si sarà ristretto. Potete anche usare la pentola a pressione e dopo circa 30 minuti, spegnete e fate sfiatare, poi fate evaporare il liquido in eccesso. E' preferibile che la mangiate il giorno dopo, quando tutti i sapori si sono amalgamati!