LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Coratella di agnello in umido
La mia nonna la faceva così.....



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Olio - 5 cucchiai
- una coratella di agnello
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- capperi - 10
- aceto - un bicchiere scarso
- vernaccia o vino - mezzo bicchiere
- sale - q.b.

Preparazione

In un tegame mettete l'olio, la coratella tagliata a piccoli pezzi (usate le forbici da cucina), il prezzemolo e l'aglio tritati. Fate rosolare per cinque – sei minuti, girando spesso per non farla attaccare. (ricordate che aumenta di volume, quindi usate un tegame adeguato). Salate, aggiungete i capperi e l'aceto, coprite e fate quasi cuocere. Prima di ultimare la cottura aggiungete la vernaccia (o il vino) e fate restringere fino ad avere un sughetto corposo e buono.