



Elvea, festa all'italiana

Terrina di agnello



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 4 cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 1.000 g di | spalla d'agnello |
| 2 spicchi di | aglio |
| 2 cm | zenzero fresco |
| 1 cucchiaino da caffè di | cannella in polvere |
| 140 g di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 690 g di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 cucchiaino da caffè di | zafferano |
| 2,50 dl de | brodo di verdure |
| | sale |
| | coriandolo fresco |
| | pepe nero appena macinato |

Preparazione

- Taglia la carne a bocconcini e falli rosolare da tutti i lati nella metà dell'olio, poi togliili dalla padella.
- Pela e trita l'aglio e lo zenzero.
- Mettili nella padella della carne con il resto dell'olio e falli soffriggere lievemente con il pepe e la cannella in polvere.
- Aggiungi poi la carne, il concentrato di pomodoro, lo zafferano, il brodo e la passata e fai cuocere coperto per 45 minuti.
- Togli dal tegame il coperchio e fai inspessire ulteriormente la salsa.
- Condisci con pepe e sale e completa con il coriandolo.

