Elvea, festa all'italiana

Terrina di agnello

ingredienten voor 4 Persone

4 cucchiai 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 toglili 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.