Stufato di agnello

Produits Bresc utilisés

Ail haché 1000g

Ail haché 450g

Herbes italiennes 450g

Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

6

- 500 g de collier d'agneau
- 50 g de beurre
- 30 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 1 potiron
- 2 oignons
- 4 tomates
- 30 g de strattu di pomodoro Bresc
- 200 g de farfalle
- 50 g de Pecorino Romano
- 3 dl de vin rouge
- 0,5 dl de vinaigre de vin rouge
- 2 dl de fond d'agneau
- roquette
- poivre et sel

Méthode de préparation

Nettoyer les oignons et les couper grossièrement. Nettoyer également le potiron et le couper en morceaux réguliers.
Couper le collier d'agneau en petits morceaux et saler et poivrer. Faire chauffer le beurre et faire bien cuire le collier, ajouter l'ail, les oignons et le potiron. Faire cuire le tout ensemble. Couper entre-temps les tomates finement et les ajouter, mouiller avec le fond et le vin et ajouter le strattu et les herbes italiennes. Laisser mijoter à couvert environ 3 à 4 heures.
Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec du sel et faire cuire les pâtes al dente. Égoutter et rincer avec de l'eau chaude, ajouter de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Verser les pâtes dans une assiette creuse et ajouter le stuffata, râper le pecorino dessus et garnir de roquette. Arroser éventuellement le plat de quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000