Stufato di agnello



Gebruikte bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

6

- 500 g lamsnek
- 50 g boter
- 30 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 1 pompoen
- 2 uien
- 4 tomaten
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro
- 200 g farfalle
- 50 g pecorino romano
- 3 dl rode wijn
- 0,5 dl rode wijnazijn
- 2 dl lamsfond
- rucola
- peper en zout

Bereidingswijze

Maak de uien schoon en snipper ze grof. Maak ook de pompoen schoon en snijd het in gelijke stukjes. Snijd de lamsnek klein en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de boter en bak de nek goed aan, voeg de knoflook, uien en pompoen toe. Bak het allemaal goed aan. Snijd ondertussen de tomaat fijn en voeg deze toe, blus af met de fond en wijn en voeg de strattu en erbe Italiano toe. Laat het onder een deksel ongeveer 3 à 4 uur sudderen. Breng een ruime pan water met zout aan de kook en kook de pasta al dente. Giet af en spoel met heet water af, maak het aan met olijfolie, peper en zout.
Schep de pasta in een diep bord en schep daar de stuffata op, rasp er de pecorino over en garneer met rucola. Sprenkel eventueel wat olijfolie en balsamicoazijn over het gerecht.

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