**Agnello alla cacciatora**

Ingredienti per 6 persone :

1,5/1,8 kg agnello fresco tagliato a fette di un cm.(costolette o coscia a vs. gradimento)

Farina

Olio evo

4 filetti di acciuga

2 spicchi di aglio

1 rametto di rosmarino

4 foglie di alloro

1/4 di vino rosso ( montepulciano d’abruzzo)

½ bicchiere di aceto di vino bianco

Preparazione :

Infarinate leggermente l’agnello. Scaldate l’olio nella padella e fate rosolare l’agnello con il rosmarino l’alloro e i due spicchi d’aglio. Una volta rosolato aggiungete le acciughe tagliate a pezzettini e sfumate con l’aceto. Evaporato l’aceto aggiungete il vino rosso e fatelo evaporare completamente fino ad ottenere una salsetta violacea, aggiustate di sale e portate in tavola.

Questo piatto lo potete preparare prima , avendo l’accortezza di non far cuocere completamente l’agnello e di non far ridurre completamente la salsa. Quando lo dovete portare in tavola lo fate scaldare in forno caldo a 180° per 20 minuti.