

PENNE AL SUGO DI AGNELLO



Ingredienti per 6 persone:

500g di penne
750g di polpa d'agnello
2 dl di vino bianco
500g di pomodori pelati
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
Peperoncino



Preparazione:

In un tegame fa imbiondire 1 spicchio d'aglio con 1 rametto di rosmarino e 1 foglia di alloro; aggiungere 750 g di polpa d'agnello tagliata a pezzettini. Far rosolare la carne, unire 2 dl di vino bianco e lasciarlo evaporare. Aggiungere quindi 500 g di pomodori pelati con un pezzetto di peperoncino e il sale e far cuocere per circa 40 minuti, bagnando, se necessario, con un po' d'acqua calda. Al termine la carne deve essere cotta e il sugo denso e lucido. Cuocere 500 g di penne, scolarle al dente e condirle con il sugo di agnello. Portare in tavola con parmigiano grattugiato a parte.