

# Spezzatino di agnello all'uva

## Secondo

🕒 pronto in: 40 *min*  
🕒 tempo cottura : 25 *min*  
difficoltà: 🍳🍳🍳



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di spezzatino d'agnello  
2 scalogni  
100 ml di Brandy  
50 ml di acqua  
24 chicchi di uva bianca  
2 cucchiaini di uvetta

3 bacche di mirto  
1 foglia di alloro  
olio extravergine di oliva  
menta fresca  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

› Trita uno scalogno e fallo rosolare in una padella insieme all'olio. Aggiungi i chicchi di uva interi e falli saltare per qualche minuto. Tieni da parte.

› Nella pentola a pressione fai rosolare lo scalogno restante tritato, seguito dallo spezzatino d'agnello ben infarinato nell'olio. Sfuma con il brandy, aggiungi l'uvetta, l'acqua, il mirto, l'alloro, sale, pepe e chiudi con il coperchio. Cuoci per 25 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore. Fai fuoriuscire il vapore, rimuovi il coperchio e unisci l'uva. Servi con menta fresca tritata.

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### **Pentola 1 pressione**

Tempo cottura : 25 minuti  
Ecodosi : 1/2

#### **Pentola 2 pressioni**

Tempo cottura : 23 minuti  
Ecodosi : 1/2  
Posizione: 2

**1 Ecodose = 250ml**