



## Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

### # 7 -- Agnello alla cacciatora

Una variante siciliana delle ricette regionali "alla cacciatora" per pollo, coniglio, agnello.

-- Ricetta per 4 persone --

Ingredienti:

2 kg. di agnello  
100 gr. di estratto di pomodoro  
100 gr. di olive verdi  
50 gr. di capperi  
1 cipolla  
2 coste di sedano  
1 bicchiere di vino rosso  
olio di olive, prezzemolo, sale e pepe

Esecuzione:

Soffriggete in un tegame la cipolla affettata con il prezzemolo tritato, unite i pezzi di agnello, lavati ed asciugati, e lasciate rosolare per un paio di minuti. Sfumate con il vino rosso, e aggiungete l'estratto di pomodoro. Allungate con acqua, condite con sale e pepe e continuate la cottura per una decina di minuti. Unite le olive snocciolate, i capperi ed il sedano tagliato a pezzetti.

Continuate la cottura per circa mezz'ora, allungando con acqua se necessario.

Buon appetito!

Variazioni:

Uso vino rosso di Santorini, ed al posto dell'agnello utilizzo il capretto molto apprezzato in Grecia.



## Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

### # 7 -- Αρνί κοκκινιστό

Σικελική παραλλαγή των συνταγών "alla cacciatora" για κοτόπουλο, κουνέλι, αρνί.

-- Συνταγή για 4 άτομα --

Υλικά:

2 κιλά αρνί  
100 γρ. τοματοπελτές  
100 γρ. πράσινες ελιές  
50 γρ. κάπαρη  
1 κρεμμύδι  
2 καρδιές σέλινου  
1 ποτήρι κόκκινο κρασί  
ελαιόλαδο, μαϊντανός, αλάτι και πιπέρι

Διαδικασία:

Σε μια κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το φιλοκομμένο κρεμμύδι μαζί με το φιλοκομμένο μαϊντανό, και προσθέτουμε το πλυμένο και στεγνό αρνί, μέχρι να ροδίσει το κρέας. Προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί, και έπειτα προσθέτουμε το τοματοπελτέ.

Ρίχνουμε λίγο νερό, αλάτι και πιπέρι, και συνεχίζουμε να μαγειρεύουμε για περίπου 10 λεπτά. Στο τέλος προσθέτουμε τις ελιές χωρίς το κουκούτσι, την κάπαρη και το φιλοκομμένο σέλινο.

Συνεχίζουμε για μισή ώρα ρίχνοντας πού και πού λίγο νερό αν είναι απαραίτητο.

Καλή όρεξη!

Σημείωση:

Χρησιμοποιώ κόκκινο κρασί της Σαντορίνης, και αντί για αρνί το πολύ αγαπητό στην Ελλάδα κατσικάκι.