



Ristorante al **DUOMO**  
TAORMINA

## AGNEDDU O CAPRETTU AGGLASSATU (O AGGRASSATU)

*Agnello o capretto stracotto in umido (Sicilia orientale)*

Ingredienti:

- 2 kg di agnello o capretto a pezzi;
- 1 cipolla affettata finemente;
- 80 g di strutto;
- 6 spicchi d'aglio;
- 1 mazzetto di prezzemolo;
- 100 g di formaggio pecorino tagliato a pezzetti;
- 1 kg di patate novelle a tocchetti;
- 75 g di pecorino grattugiato;
- 1 tazza di brodo, oppure 1 bicchiere di vino rosso vecchio;
- 80 g d'olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

L'agnello è straordinariamente presente, sia nella cucina popolare che in quella baronale di Sicilia. Questa maniera di farlo aggrassatu è comune alle due cucine, con la presenza del vino in quella popolare, e col brodo in quella baronale. Soffriggere la cipolla nell'olio in tegame e, quando comincia a prendere colore, aggiungere lo strutto, il prezzemolo, l'aglio e i pezzi d'agnello o capretto: far rosolare bene in tutte le parti, rigirandole continuamente. Nella prima versione a questo punto si aggiusta di sale, pepe, si aggiunge il vino rosso e s'incoperchia. Nell'altra si versa una abbondante tazza di brodo di pollo con tutti gli odori, si aggiungono le patate e si fa cuocere a fuoco dolce per circa un'ora col coperchio, dopo aver salato e pepato. Cinque minuti prima di servire si aggiunge pecorino tagliato a pezzetti e formaggio grattugiato, per dare consistenza al sughetto. Con questa salsa si possono condire gli spaghetti lessati al dente in acqua salata.