

CHAKAPULI
(STUFATO DI AGNELLO CON ERBE
AROMATICHE FRESCHE)
GEORGIA - CHATERINE

INGREDIENTI

Agnello 1 kg (costolette); dragoncello fresco; prezzemolo; cipollati freschi; 2 porri; coriandolo fresco; peperoncino fresco verde; susine verdi; 1 litro di vino bianco fermo; sale, pepe, olio

PROCEDIMENTO

Tagliare a pezzi la carne, tritare con la mezzaluna le erbe. Mettere in un tegame ampio una parte della carne e ricoprire con le erbe, aggiungere un altro strato di carne. Cuocere in forno o sui fornelli per un' ora a fuoco lento.