

Linguines au ragoût d'Agneau et aux Olives



Ingrédients pour 4 personnes:

340 g d'épaule d'agneau désossée, dégraissée au besoin, et coupée en dés.
30 ml (2 cuil. à soupe) d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*
1 Oignon, haché.
300 gr de sauce Tomatissimo *blai PERI*.
250 ml de bouillon de Bœuf.
40 g d'Olives noires séchées, dénoyautées et hachées grossièrement.
340 g de linguines.

Préparation:

- Dans l'autocuiseur, faire dorer l'agneau dans l'huile.
- Saler et poivrer.
- Ajouter l'oignon et l'attendrir.
- Ajouter la sauce tomates, le bouillon et les olives.
- Fermer l'appareil et amener à pression.
- Réduire la température du feu à moyen (ou juste assez pour maintenir la pression) et poursuivre la cuisson 20 minutes.
- Retirer du feu et laisser retomber la pression d'elle-même ou refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide avant d'ouvrir.
- Dans le cas d'un autocuiseur électrique, presser la valve pour faire sortir la pression avant d'ouvrir.
- Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*.
- Égoutter.
- Ajouter les pâtes à la sauce.
- Remuer pour bien enrober les pâtes de la sauce.
- Rectifier l'assaisonnement.

Note:

- A défaut d'autocuiseur, vous pouvez cuire le ragoût dans une casserole pendant environ 1h 15 à feu doux.