

SECONDI PIATTI

Cosciotto d'agnello alla menta al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *4 ORE DI MARINATURA*



Cosciotto d'agnello alla menta al forno, una ricetta che vede il cosciotto d'agnello aromatizzato e interpretata in maniera alternativa rispetto al classico cosciotto al forno.

Aromatizzate con un bel pesto di menta e foderate con fette di pancetta che conferiranno ancora più sapore a questa carne, vi sarà sufficiente infornare e godervi questo buonissimo secondo piatto.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 2
PANCETTA (TESA) 200
SALE

PER LA MARINATURA

MENTA 1 mazzo
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un mortaio lo spicchio d'aglio, la menta e qualche chicco di sale grosso e incominciate a pestare fino a che non otterrete una pasta.





2 Aggiungete l'olio e continuate a pestare per amalgamare il tutto.



3 Praticate dei tagli nei cosciotti e copriteli con il pesto di menta insistendo sui tagli.



4 Trasferite la carne in una pirofila e versatevi sopra il pesto di menta residuo nel mortaio che raccoglierete con altro olio.



5 Aggiungete due rametti di menta e coprite con della pellicola e lasciate marinare in frigorifero per almeno 4 ore.



6 Riprendete, quindi, i cosciotti, salateli e foderateli con la pancetta a fette.

Trasferiteli su di una griglia posta in una teglia che permetterà di raccogliere i succhi di cottura ed infornate a 180°C per circa un'ora.





7 A cottura ultimata, servite direttamente in tavola affettando i cosciotti direttamente davanti ai vostri commensali.

