

SECONDI PIATTI

Agnello al tartufo nero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

1 cosciotto d'agnello da 2 kg
200 g di vitello
200 g di maiale
50 g tartufo nero
600 g di funghi
brodo di carne q.b.
vino rosso q.b.
8 pomodorini
fecola
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Disossate il cosciotto d'agnello, allargatelo, farcitelo con un leggero strato di prataioli tritati finemente e con un composto di carne di maiale e di vitello, una dadolata di rognone e tartufo nero, condito con sale e pepe e bacche di ginepro schiacciate. Richiudete e legate, condite con sale, pepe e olio di oliva, mettetelo in cottura in forno ad

una temperatura di 180°C per circa 40 minuti.

A cottura avvenuta deglassate con il vino rosso, lasciate ritirare, togliete il cosciotto, aggiungete del brodo e legate con la fecola diluita nel vino rosso, profumate con bacche di ginepro ottenendo così un forno di cottura legato.

Intanto, mentre cuoce l'arrosto, pulite i carciofi, privateli dei gambi e metteteli in cottura interi in una casseruola con olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e fateli soffriggere per qualche minuto.

Bagnateli con vino bianco secco e una parte di acqua fino a coprirli e aggiungendo foglie di mentuccia, chiudete la casseruola con carta stagnola e cuocete fino a cottura ultimata.