

SECONDI PIATTI

# Agnello alla contadina

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 120 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Piatto povero di estrazione contadina, tipico della tradizione gastronomica della Basilicata. Si tratta di semplice agnello cotto al forno con l'aggiunta di patate e aromi.

## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
PATATE 500 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè  
ROSMARINO 2 rametti  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Sistemate l'agnello fatto a pezzi in un tegame di coccio.



**3** Aggiungete l'olio, le patate tagliate a spicchi, le erbe aromatiche e un po' d'acqua.



4 Fate cuocere al forno, per due ore circa.