

SECONDI PIATTI

Agnello arrosto in vino bianco

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1

BURRO 50 gr

CAROTE 300 gr

CIPOLLE 500 gr

BOUQUET GARNI 1

VINO BIANCO 750 ml

SPICCHIO DI AGLIO 8

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Riscaldare il forno a 170°C.

Scaldate il burro in una casseruola larga, sigillate l'agnello su tutti i lati e cuocete fino a doratura.



2 Rimuovete l'agnello dalla casseruola e mettetelo da parte.

Versate le carote nella casseruola, copritela e fatele sobbollire a fuoco basso per 5 minuti.



3 Aggiungete le cipolle, coprite e sobbollite per altri 5 minuti.



4 Aggiungete il bouquet garni nella casseruola e aggiungetevi nuovamente l'agnello.

Unite il vino bianco e fate bollire per 3 minuti.



5 Trasferite tutto in una pirofila da forno larga e profonda.



- 6 Aggiungere 2 litri d'acqua, aglio e condite a piacere con sale e pepe. Coprite la pirofila da forno con carta alluminio e sigillate accuratamente tutti i lati.



- 7 Mettete nel forno e cuocete per 2 ore.

Controllate ogni ora per assicurarvi che il brodo sia in quantità tale da coprire metà agnello. Aggiungete ulteriore acqua se necessario.

Dopo 4 ore la carne dovrebbe essere soffice come il burro. Rimuovete accuratamente l'agnello dal piatto da forno e mettetelo sul piatto da portata. Filtrate il brodo attraverso un colino.



8 Schiacciate gli spicchi d'aglio in un mortaio creando una pasta e aggiungeteli al brodo.



9 Controllate il sapore e salate nuovamente se necessario. Versate la salsa sull'agnello.