

SECONDI PIATTI

Agnello brasato

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO o 1 spalla - 2 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
tazze
ORIGANO 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO affettati - 3
SUCCO DI LIMONE di 2 limoni -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Strofinare la carne con un panno bagnato e successivamente porla in una casseruola a fondo spesso.



2 Aggiungetevi gli altri ingredienti, coprite e lasciate cuocere per circa 2 ore o fino a che diventi tenera.





3 Servite con contorno di patate al forno.