

SECONDI PIATTI

Agnello con le patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'agnello con le patate al forno è sicuramente uno dei piatti forte della cucina salentina. Facile nella realizzazione, costituisce un piatto gustoso e genuino.

INGREDIENTI

AGNELLO con l'osso - 2 kg
PATATE 2 kg
OLIO DI OLIVA 4 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE 1
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola
POMODORI PICCADILLY 20
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO 1 bicchiere
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una grande teglia di alluminio, "lu stanàtu", che possa andar bene anche sulla fiamma oltre che nel forno, mettete un bicchiere d'olio d'oliva, quindi aggiungete i pezzetti

d'agnello ben lavati sotto acqua corrente.

Unite gli spicchi d'aglio schiacciati con la lama d'un coltello e gli aghi di rosmarino su tutta la superficie.

Ponete la teglia sulla fiamma e, a fornello alto, fate rosolare l'agnello nell'olio.

Aggiungete, quindi la cipolla tagliata a fettine sottilissime.



2 Pelate le patate e, dopo averle tagliate a spicchi grossi, unitele all'agnello insieme ai pomodorini tagliati a metà.



3 Condite il tutto con sale e peperoncino, mescolate nuovamente con una grossa spatola e

mettete la teglia in forno a 220°C.



4 Lasciate cuocere l'agnello e le patate sfumando prima con il vino bianco e poi, se necessario, anche con un mestolino di acqua calda.

Cinque minuti prima di togliere l'agnello dal forno, cospargetelo di pangrattato e fatelo gratinare sotto il grill.