

SECONDI PIATTI

Agnello e patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si ha voglia di un bel secondo rustico e gustoso, una bella teglia di **agnello e patate al forno** è quello che ci vuole! Si tratta di un piatto a base di carne sempre molto apprezzato, dove la presenza delle patate arricchisce ancora di più la portata, diminuendo anche la fatica di realizzare un contorno da parte. In un colpo solo infatti si ha un'acena perfetta, o un completamento di un pranzo domenicale ad esempio. La sua realizzazione è semplice, e di certo è adatta anche a chi non ha grossa esperienza in cucina. Provate questa versione e se amate questo tipo di carne vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dello [spezzatino di agnello](#), eccezionale!

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO disossata - 500 gr
PATATE 300 gr
POMODORO PELATO 300
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PECORINO GRATTUGIATO
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE 400 ml

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare l'agnello e patate al forno affettate la cipolla e lasciatela rosolare brevemente in una padella idonea per la cottura in forno. Aggiungete l'agnello tagliato a pezzettoni e rosolatelo bene aggiungete il pomodoro pelato spezzettato e regolate di sale e pepe. Aggiungete le patate sbucciate ed affettate piuttosto spesse e irroratele con il sughetto senza smuoverle troppo. aggiungete in ultimo un mestolo o due di brodo di carne.
- 2** Infornate il tutto a 200 C° statico per circa 1 ora aggiungendo del brodo caldo all'occorrenza senza però smuovere il contenuto nella pentola.

3 Rimuovete il preparato dal forno e cospargete immediatamente con del pecorino a piacere in modo che si sciolga sulla carne. Regolate di sale e pepe se necessario.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche la carne di capretto?

Sì va benissimo anche il capretto se ti piace.

Posso surgelare questa pietanza?

Sì puoi tranquillamente farlo!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservare in frigorifero per un paio di giorni al massimo.