

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con salsiccia con funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'agnello al forno cotto con la salsiccia, accompagnato dai funghi e le patate ... un piatto da re!

INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr
SALSICCIA DI MAIALE 400 gr
FUNGHI CARDONCELLI 500 gr
PATATE 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
POMODORINI 300 gr
PECORINO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ponete in un tegame da forno ben unto d'olio, l'agnello, la salsiccia, le patate tagliate grossolanamente ed i funghi cardoncelli lavati.

Aggiungete l'aglio sminuzzato, i pomodorini tagliati a metà, il sale ed il pecorino

grattugiato.

Cospargete il tutto con olio e mezzo bicchiere d'acqua ed infornare a 190°C.

A metà cottura (30-35 minuti circa) abbassate la temperatura facendola arrivare a 170°C.

Servite ben caldo.