

SECONDI PIATTI

Agnello marinato al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



L'agnello marinato al forno è una ricetta ideale per i [pranzi della domenica](#) o delle feste. Una preparazione ricca di aromi che valorizza la carne attraverso una lunga marinatura dell'agnello al forno, con vino bianco, erbe e spezie. Il risultato è una **carne tenera e gustosa**, accompagnata da [patate](#) croccanti.

INGREDIENTI PER L'AGNELLO MARINATO AL FORNO

AGNELLO 1 kg
PATATE 800 gr
ROSMARINO 4 rametti
BACCHE DI GINEPRO
FOGLIE DI ALLORO 2
SPICCHI DI AGLIO 2
VINO BIANCO 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

COME SI FA L'AGNELLO AL FORNO MARINATO

- 1 Sistema la carne di agnello in una ciotola capiente. Aggiungi i rametti di rosmarino, le foglie di alloro, l'aglio in camicia leggermente schiacciato e le bacche di ginepro. Bagna la carne con il vino bianco, aggiungi un filo d'olio extravergine e mescola bene per far insaporire la carne. Copri la ciotola con pellicola trasparente e lascia marinare in frigorifero per almeno 2 ore.





2 Trascorso il tempo di riposo, prepara le patate: lavale, sbucciale e tagliale a cubetti. È

consigliabile sciacquarle sotto acqua corrente per eliminare l'amido in eccesso.



- 3 Riprendi la carne e sistemala su una teglia rivestita con carta forno. Condisci con un filo d'olio extravergine e un pizzico di sale. Inforna a 220°C nel ripiano basso del forno per 10 minuti, per farla rosolare leggermente.







- 4 Trascorsi i 10 minuti, sforna l'agnello e abbassa la temperatura a 180°C. Aggiungi le patate condite con un filo d'olio, sale e gli aromi sgocciolati dalla marinatura. Prosegui la cottura per circa 50 minuti, controllando la doratura delle patate. I tempi possono variare in base alla grandezza dei pezzi di carne e al forno utilizzato.





5 L'agnello è pronto: servilo caldo accompagnato dal contorno di patate.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza del liquido della marinatura agnello, usalo durante la cottura per mantenere la carne succosa.

Puoi usare lo stesso metodo anche per il capretto, ideale nel periodo pasquale.

Per la marinatura dell'agnello al forno, lascia riposare la carne per almeno due ore in frigorifero.

Sfrutta la marinatura dell'agnello anche per insaporire altri tagli di carne: coniglio o pollo saranno gustosissimi.

COME CONSERVARE L'AGNELLO MARINATO AL FORNO

L'**agnello al forno marinato** si conserva per 2 giorni in frigorifero in un contenitore ermetico.

Puoi riscaldarlo in forno a 160°C coperto con alluminio per mantenerlo morbido. Sconsigliato il congelamento dopo la cottura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Agnello al forno con patate](#): versione romana dell'agnello da forno.

[Impanate di agnello](#): dalla Sicilia per le feste di Pasqua.

[Costine di agnello in padella](#): perfette per un pranzo primaverile.

[Agnello al tegame](#): alternativa simile e molto apprezzata.

[Agnello con cipolle e rosmarino](#): il classico di Pasqua.