

SECONDI PIATTI

Agnello pilottato al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Piatto semplicissimo e legato alla tradizione gastronomica toscana. La pilottatura, o steccatura, consente agli aromi di penetrare maggiormente in profondità ad insaporire la carne.

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
PANCETTA (TESA) 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 2 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Lavate l'agnello che avrete acquistato in un unico pezzo (meglio se il cosciotto) e praticate delle incisioni nella carne.

Lavate gli aghi di alcuni rametti di rosmarino, tagliate a pezzetti la pancetta e a fettine due o tre spicchi d'aglio.

Infilate un composto di questi ingredienti nelle incisioni fatte nella carne (questa operazione si chiama pilottatura).



3 Distribuite sale e pepe su tutta la superficie dell'agnello e sistematelo in teglia.



- 4 Versate nella teglia mezzo bicchiere di olio e infornate a 180°C irrorando la carne ogni tanto con il condimento che si formerà durante la cottura, cuocere per 50 minuti.