

SECONDI PIATTI

## Agnello saporito

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Agnello davvero molto saporito, tipico della gastronomia della Basilicata. Il sapore, oltre che dalla carne, è dato dall'aggiunta di acciughe sotto sale e dalla commistione di vino, aceto, rosmarino, aglio e pepe nero.

### INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg  
ACCIUGHE SOTTO SALE 6  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
ROSMARINO 2 rametti  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
STRUTTO 10 gr  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne a pezzi e fatela rosolare in olio extravergine d'oliva e poco strutto.



**2** Dopo circa dieci minuti, sfumate con il vino e lasciate evaporare.



**3** Aggiungete, a questo punto, le acciughe lavate, diliscate e spezzettate, l'aglio tritato grossolanamente e il rosmarino.



- 4 Salate e proseguite la cottura per altri 40 minuti circa, spruzzate d'aceto e ultimate la cottura.

Prima di portare in tavola, spolverate di pepe macinato fresco.