

SECONDI PIATTI

Agnellone o castrato del contadino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

AGNELLO con l'osso - 1 kg
CAVOLO VERZA piccola - 1
CAROTE 5
PATATE 5
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a grossi pezzi e rosolatela con olio e cipolla.



2 In una pirofila da forno formate uno strato di carne, uno di verze tagliate grossolanamente, uno di carote a rondelle e uno di patate a grossi pezzi.





3 Coprite a filo con brodo di carne o dado, incoperchiate e passate nel forno a 180° per circa 2 ore finché il brodo sarà assorbito. Regolate di sale e di pepe.





- 4 Una variante a questo squisito piatto unico si avrà aggiungendo più brodo, in modo che la verdura e la carne risultino cotte senza aver assorbito tutto il brodo. Risulterà una minestra densa che verrà servita in grosse ciotole possibilmente di terracotta, con una macinata di pepe nero e crostoni di pane abbrustoliti al forno.