

SECONDI PIATTI

Aiado agnello farcito e arrostito alla francese

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Aiado una meravigliosa e saporitissima ricetta di agnello come si realizza in Francia.

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO disossata - 1,2 kg
AGLIO teste intere - 4
SPICCHIO DI AGLIO 4
PREZZEMOLO tritato - 5 cucchiaini da tavola
PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Stendete la spalla d'agnello sul tavolo.

Fate rosolare rapidamente, in un cucchiaino d'olio, il prezzemolo e i quattro spicchi d'aglio pestati.



2 Distribuite il soffritto sulla carne, cospargete con il pangrattato, salate e pepate.





3 A questo punto arrotolate e legate con dello spago da cucina.

Scaldate l'olio rimasto, mettetevi la carne e fatela dorare bene su tutti i lati.

Dividete a metà, in senso orizzontale e senza sbucciarli, gli agli interi e fateli rosolare rapidamente, prima dalla parte del taglio, con la carne.



4 Continuate quindi la cottura in tegame o nel forno per 40-50 minuti, ma se l'agnello è molto tenero cuocetelo per 30 minuti, così che la carne rimanga rosa.



5 Di tanto in tanto bagnate con un po' di vino.



6 Infine togliete le teste d'aglio dal tegame, staccatene la polpa ormai tenera e frullatela con 2-3 cucchiaini del liquido di cottura della carne.



7 Servite l'agnello con questa salsetta.