

SECONDI PIATTI

Coscia di agnello ripiena

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
LARDO DI MAIALE 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparete un battuto di lardo, aglio e prezzemolo.



2 In più punti della coscia fate dei fori e inserite un pizzico di sale ed il battuto.



- 3 Mettete dell'olio in una padella oppure in una casseruola dal fondo pesante. Aggiungete uno spicchio d'aglio, fate scaldare l'olio e mettete il cosciotto di agnello. Fatelo rosolare a fuoco vivo per qualche minuto, poi abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento avendo cura di girarla di tanto in tanto e aggiungete acqua all'occorrenza.



- 4 Servite affettata, condita con il sugo di cottura.