

SECONDI PIATTI

Cosciotti d'agnello marinati

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [140 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 2
PANCETTA (TESA) 200 gr
CIPOLLINE 700 gr
OLIVE VERDI denocciolate - 300 gr
VINO BIANCO SECCO 2 bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 2 foglie
PEPE IN GRANI 1 cucchiaio da tè
BRODO DI CARNE
PEPERONCINI PICCANTI 1
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
150 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Con metà pancetta tagliata a bastoncini lardellate i cosciotti.



2 Trasferite i cosciotti in una larga terrina, aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati, le erbe aromatiche, il peperoncino sbriciolato, il pepe ingrani, il vino fino a ricoprire la carne, coprite e lasciate marinare per almeno 4 ore.





3 Sgocciate i cosciotti dalla marinata, asciugateli e passateli nella farina.



4 In una grande casseruola scaldate l'olio, lasciatevi colorire l'agnello, quindi aggiungete la restante parte di pancetta a dadini, le olive, le cipolline.



5 Quando il tutto è ben dorato versate il brodo nella casseruola in quantità che copra a filo i

cosciotti e, appena alza il bollore, trasferite il recipiente in forno caldo a 180°C e portate a cottura.



6 Ritirate, trasferite i cosciotti con le olive e le cipolline sul piatto da portata e tenetelo in caldo.

Intanto, ponete sul fuoco la casseruola dove è restato il fondo di cottura della carne e fatelo restringere per alcuni minuti, quindi versatelo ben caldo sui cosciotti e servite.

