

SECONDI PIATTI

La tortiera al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

AGNELLO oppure capretto - 1 kg
UOVA 5
PANE CASERECCIO rafferma - 400 gr
PECORINO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
PATATE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa d'agnello in grossi pezzi, quindi conditeli con del sale.



2 Sbattete le uova in una ciotola ed amalgamate il pane raffermo, il prezzemolo, il pepe, il pecorino e l'aglio triato finemente.





- 3 Sbucciate le patate e tagliatele a fette, quindi trasferitele in una ciotola con dell'acqua fredda dove dovranno rimanere in ammollo fino al momento d'utilizzarle.



- 4 Passate la carne nell'uovo sbattuto, quindi passatela nel pane aromatizzato ed adagiatela in un tegame di coccio oleato.



5 Ricoprite la carne con le fette di patate, disposte in un unico strato.



6 Irrorate con dell'olio extravergine d'oliva, un bicchiere abbondante d'acqua e cospargete il tutto con il pane rimasto dalla panatura della carne.



7 Infornate a 180°C per circa 1 ora e 30 minuti.