

SECONDI PIATTI

Ossibuchi di agnello alle erbe

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1kg di ossibuchi di agnello
abbondanti erbe aromatiche fresche o
seche (timo
maggiorana
origano ecc.)
vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Marinare per 24 ore gli ossibuchi con le erbe e poco vino bianco. Sgocciolare la carne della marinata e passarla velocemente sulla griglia caldissima (deve risultare con una crosticina all'esterno e ancora rosata internamente).

Infilare i pezzi di carne su uno spiedino di ferro e servire caldissimo con una salsina e patate al cartoccio.

Salsa bernese: 1 tuorlo d'uovo, sale, estragone fresco, vino secco, sbattere il tutto a vapore, finché diventa cremoso, aggiungendo burro fuso.