

SECONDI PIATTI

Petto d'agnello

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2
2kg di petto d'agnello
sale
burro
riso alla nocciola

PER IL RISO ALLA NOCCIOLA

1/3 tazza di noccioline
3 cucchiari di burro
2 tazze di riso
4 tazze d'acqua bollente
cannella
sale
pepe nero
2 cucchiari di prezzemolo sminuzzato

PREPARAZIONE

1 Immergete l'agnello in acqua con 1 cucchiaio di sale per circa ½ ora. Scolatelo e asciugatelo e distribuite del sale nella cavità.

Farcitelo con il composto di riso, quindi cucite l'apertura e spennellate la superficie con del burro fuso. Fate cuocere al forno per circa 2 ore a 180°C.

Per il riso alla nocciola:

Fate tostare le noccioline nel burro, aggiungetevi quindi il riso e mescolate per 2 minuti a fuoco basso. Aggiungetevi ora l'acqua e cuocete per altri 10 minuti. Aggiungete, infine, la cannella, il sale, il pepe ed il prezzemolo e mescolate bene.