

SECONDI PIATTI

## Pierna de carnero

LUOGO: Nord America / Messico

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



### INGREDIENTI

- 2 kg di coscia d'agnello con osso tagliata a pezzi
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 1 tazza di aceto bianco
- ½ tazza di olive verdi sott'olio
- ½ tazza di cipolla tritata
- ½ tazza di carota tritata
- 1 rapa piccola pelata e tagliata
- ¼ di tazza di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di origano secco pestato
- 1 punta di cucchiaino di pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello fare 8-9 incisioni nella carne e inserire un pezzettino d'aglio in ogni

fessura. Mettere la carne in una casseruola, aggiungere l'aceto, le olive, la cipolla, la carota, la rapa, il prezzemolo, lo zucchero, il sale, l'origano e il pepe.

Marinare nel frigorifero per 24 ore mescolando di tanto in tanto. Togliere la carne dalla casseruola, eliminare il grasso e infornare a 180° per 2-3 ore. Ultimata la cottura lasciare riposare in forno per ancora 15 minuti.

Portare ad ebollizione la marinata precedentemente accantonata, coprire e cuocere lentamente per 10-15 minuti fino a che le verdure sono tenere. Versare questo sugo sopra la carne e servire.