

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 90 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'agnello al forno con patate è un famoso piatto della tradizione contadina italiana, un vero e proprio must per le feste pasquali. La semplicità di questa ricetta, si contrappone ad un gusto raffinato e complesso, capace di conquistare anche i palati più esigenti.

La carne di agnello, **tenera e saporita**, si sposa perfettamente con le **patate**, che cuociono insieme diventando **croccanti fuori e morbide dentro**. Il tutto viene arricchito da un **profumo inebriante di erbe aromatiche**, che si sprigiona durante la cottura in forno, creando in anticipo un'atmosfera di festa e convivialità.

L'agnello al forno con patate è un **secondo piatto** completo e nutriente, **ideale per un pranzo o una cena in famiglia**. Segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in modo perfetto un delizioso agnello al forno con patate.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Agnello al tegame](#)

[Costolette di agnello fritte](#)

[Costolette di agnello panate al forno](#)

[Pasticcio di agnello](#)

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

PATATE ROSSE 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO 50 gr

RAMETTO DI ROSMARINO

FOGLIE DI ALLORO

BACCHE DI GINEPRO

SUCCO DI LIMONE circa di mezzo limone -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Ecco le semplici istruzioni per cucinare in modo perfetto l'agnello al forno con patate.

Per prima cosa, se hai comprato l'agnello in un unico pezzo, taglialo a pezzi e sistema la carne in una pirofila. Condisci la carne con il succo di mezzo limone, il vino bianco e aggiusta di sale e pepe.





- 2 Aggiungi anche, rosmarino, alloro, 3 o 4 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e alcune bacche di ginepro schiacciate, infine condisci con un filo di olio extravergine, mescola bene e copri con pellicola trasparente. Fai insaporire la carne per almeno un paio d'ore in frigorifero.







3 Sbuccia le patate, lavale accuratamente e tagliale a spicchi grossolani, lavale ancora sotto l'acqua corrente in modo da perdere l'amido.

Versa la carne e le patate in una teglia coperta da carta forno, mescola bene il tutto in modo da insaporire anche le patate.



- 4 Preriscalda il forno a 180°C in modalità ventilato, quando il forno sarà caldo, metti la teglia nel binario centrale, a metà cottura, controlla la cottura e, se necessario, gira la carne e mescola le patate.

Continua la cottura, ci vorranno circa 90 minuti totali, ma considera sempre che i tempi variano in base al forno e alla dimensione dei pezzi della carne, che a fine cottura dovrà risultare perfettamente dorata ma non asciutta.





VARIANTI

L'agnello al forno con patate si presta a numerose varianti, che permettono di personalizzare il piatto in base ai propri gusti e alle proprie preferenze.

Le patate possono essere sostituite con altri ortaggi di stagione, come carote, zucchine o cipolle, mentre l'agnello può essere aromatizzato con diverse erbe aromatiche, come salvia, timo o maggiorana.