

SECONDI PIATTI

Agnello con cipolle e rosmarino

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *LA MARINATURA DI 24 H*



L'**agnello con cipolle e rosmarino**, cotto lentamente nel forno per un risultato tenero e succulento, è una **ricetta** che non può mancare sulla [tavola tradizionale di Pasqua](#).

La **marinatura** con vino bianco e rosmarino rende la **carne tenera e saporita**, mentre le **cipolle caramellate nel forno** aggiungono una nota dolce e indimenticabile. Perfetto per un pranzo con famiglia e amici.

Segui il **nostro passo dopo passo fotografico** e il **video** e preparerai un delizioso agnello con cipolle e

rosmarino. Anche se non hai molta esperienza in cucina, non preoccuparti: insieme lo faremo alla perfezione. Goditi il tuo piatto e buon appetito!

Ecco altre ricette di agnello che potrebbero piacerti:

[Cosciotto d'agnello al forno](#)

[Carré di agnello arrosto con rosmarino](#)

[Pasticcio di agnello](#)

INGREDIENTI

AGNELLO in pezzi - 2 kg

CIPOLLA BIANCA 4

CAROTA 1

LIMONE 1

FOGLIE DI ALLORO 1

ROSMARINO 4 rametti

VINO BIANCO 500 gr

ACQUA

SALE

PEPE NERO

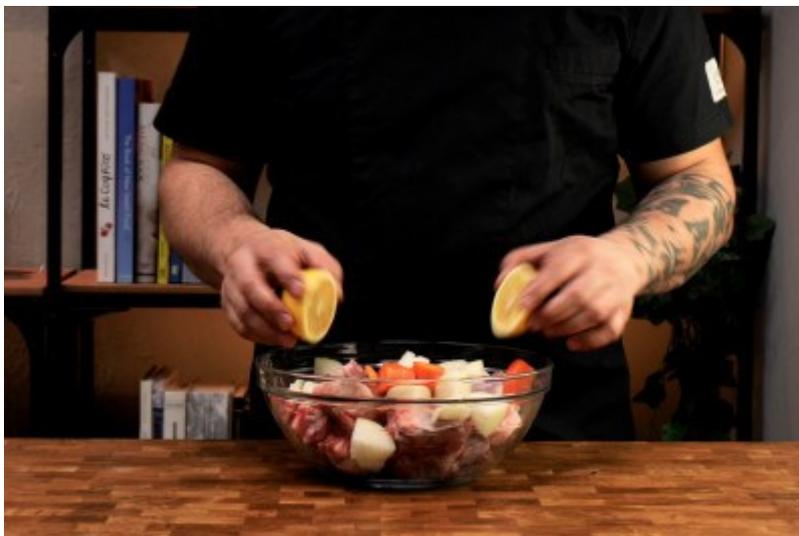
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'agnello con cipolle e rosmarino, inizia rimuovendo il grasso in eccesso dall'agnello già tagliato in pezzi dal macellaio, semplicemente strappandolo con le mani.

Posiziona la carne in una ciotola insieme ad una cipolla bianca tagliata a pezzi, una carota anche lei tagliata a pezzi e un limone tagliato a metà.





2 Aggiungi una foglia di alloro e un paio di rametti di rosmarino Poi versa nella ciotola il vino bianco e aggiungi acqua sufficiente per coprire la carne.

Copri il tutto e lascia marinare in frigorifero per un giorno.





3 Taglia le cipolle a metà e poi a fette di circa 1 cm di spessore.

Una volta che l'agnello ha marinato, scola i pezzi di carne e posizionali in una teglia dai bordi alti. Aggiungi due rametti di rosmarino e distribuisce le cipolle sopra la carne.





4 Condisci il tutto con abbondante olio, sale e pepe.

Poi inforna a 170 gradi per circa 40 minuti, finché l'agnello risulta e dorato e le cipolle ben appassite.





5 Ora possiamo impiattare: in un piatto disponi le cipolle, qualche pezzo di agnello e il nostro agnello con cipolle e rosmarino è pronto.

