

SECONDI PIATTI

Agnello in crosta di pane fatto in casa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



L'[agnello in crosta di pane](#) è la variante raffinata e scenografica che trasforma un classico della tradizione in un capolavoro di consistenze. Se cerchi un'alternativa originale al solito [agnello al forno con patate](#), questa preparazione ti conquisterà per il contrasto irresistibile tra il guscio croccante e il cuore tenerissimo.

Spesso il timore principale quando si cucina questa carne è che possa risultare asciutta, un rischio comune anche quando si preparano le [costolette d'agnello panate al forno](#). Il segreto di questa

versione risiede nell'uso della **carne macinata di agnello**, la stessa base saporita che sceglieresti per un ottimo ragù di agnello rustico, qui lavorata per ottenere un **polpettone morbido e succoso**.

La chiave per il successo è la doppia cottura: una rosolatura iniziale decisa, che richiama la tecnica dell' agnello al tegame per sigillare i succhi, seguita da un abbraccio finale in forno. L'**impasto di pane fatto in casa** avvolge la carne, proteggendone l'umidità e sprigionando un profumo di panificazione artigianale che renderà il tuo secondo piatto indimenticabile.

INGREDIENTI PER LA CROSTA DI PANE FATTA IN CASA

FARINA 00 300 gr
ACQUA 200 gr
LIEVITO DI BIRRA 4 gr
SALE 8 gr

INGREDIENTI PER IL POLPETTONE DI AGNELLO

CARNE MACINATA DI AGNELLO 500 gr
UOVA 2
GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 gr
PANE GRATTUGIATO 60 gr
SPICCHI DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER LA FINITURA

UOVO per spennellare - 1
SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'**agnello in crosta di pane**, il primo passo fondamentale è la realizzazione dell'impasto, così da garantirti il giusto tempo di **lievitazione**.

In una ciotola capiente, versa la **farina** e il **lievito**. Inizia a versare l'**acqua fredda a filo**

molto lentamente, permettendo alle polveri di assorbirla gradualmente.

Aggiungi infine il **sale** e la parte restante di acqua, continuando ad **amalgamare con cura** il tutto fino a ottenere un composto uniforme e senza grumi.





2 Trasferisci il composto su un piano da lavoro e **lavoralo energicamente** con le mani. Continua a impastare fino a ottenere un panetto **liscio, morbido ed elastico**.

Sposta l'impasto in una ciotola leggermente infarinata e coprilo con della **pellicola trasparente**, fondamentale per mantenere l'umidità ed evitare che la superficie si secchi.

Lascialo lievitare a temperatura ambiente per circa **4-5 ore**, o comunque fino a quando il volume del panetto sarà **completamente raddoppiato**.







3 Inizia a preparare gli aromi per il ripieno: **trita finemente** uno spicchio d'**aglio** e un ciuffo di **prezzemolo fresco**.





4 In una ciotola capiente, versa la **carne macinata di agnello**. Aggiungi il trito di aglio e prezzemolo preparato in precedenza, il **Grana Padano grattugiato** e le **uova**.

Unisci il **sale** necessario e **amalgama il tutto** con cura, lavorando il composto con le mani o con una forchetta finché gli ingredienti non saranno perfettamente distribuiti.





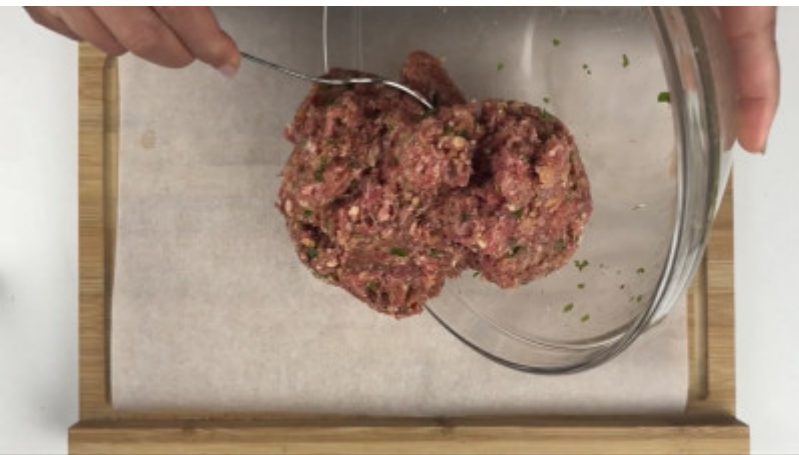
5 A questo punto, unisci al composto il **pane grattugiato**. Il consiglio è quello di versarlo **poco alla volta**: questo accorgimento ti permetterà di **valutare la consistenza** ideale man mano che procedi.

Continua a lavorare l'impasto e **amalgama un'ultima volta** finché non otterrai un composto compatto, ma che rimanga comunque morbido al tatto e facile da modellare.



6 Una volta ottenuta la **consistenza ideale**, trasferisci il composto di agnello su un foglio di **carta forno**.

Questo passaggio è fondamentale: la carta forno ti aiuterà a **dare la forma al polpettone** molto più facilmente, evitando che la carne si attacchi alle mani e garantendo un risultato preciso e uniforme.

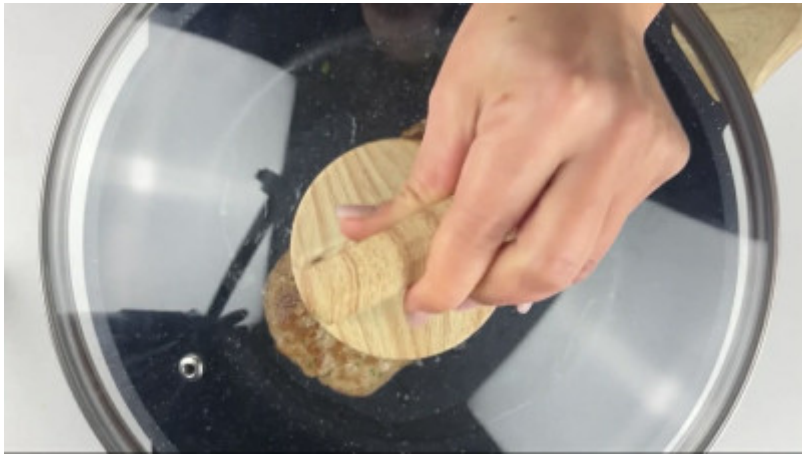


7 Scalda un tegame capiente con un filo d'olio extravergine e adagia con cura il polpettone sul fondo.

Rosola bene la carne su tutti i lati per circa **10 minuti a fiamma vivace**, girandolo delicatamente di tanto in tanto. Questa fase di **sigillatura** è il segreto per ottenere un cuore tenero e preservare tutta la **morbidezza** dell'agnello.

Una volta che il polpettone risulterà perfettamente dorato, **metti il coperchio**, abbassa la fiamma e continua la cottura per altri **10 minuti circa**.





8 Riprendi l'impasto ormai lievitato e poggialo delicatamente su un piano da lavoro ben infarinato.

Inizia ad **allargarlo semplicemente con le mani**, premendo con i polpastrelli dal centro verso l'esterno, fino a ottenere una sfoglia di pane pronta ad accogliere il ripieno.





9 Sistema il **polpettone** al centro dell'impasto che hai steso. Inizia a **piegare i bordi** della pasta sopra la carne, portandoli verso l'interno.

Piega poi gli altri due lati e **arrotola con delicatezza** fino a sigillare completamente il ripieno, assicurandoti che non ci siano fessure da cui possa uscire il vapore.

Per un risultato estetico perfetto, fai finire la **parte con la chiusura sotto**, a contatto con il piano. In questo modo il polpettone rimarrà ben chiuso durante la cottura e la superficie risulterà liscia e uniforme.





10 Trasferisci delicatamente l'**agnello in crosta** su una teglia foderata con **carta forno**.

Con un coltello ben affilato, pratica delle **incisioni sulla superficie**: questo passaggio è fondamentale sia per decorare il pane, sia per permettere al **vapore** di fuoriuscire, evitando che la crosta si rompa in modo irregolare.

Dopo averlo inciso, **spennella la superficie** con l'uovo sbattuto e completa l'opera decorando a piacere con i **semi di sesamo**, che regaleranno una nota tostata e croccante

al risultato finale.





11 Cuoci in **forno ventilato**, posizionando la teglia nel **binario centrale** a **180°** per circa **1 ora**. I tempi possono variare leggermente in base alla potenza del tuo forno, quindi controlla che la superficie risulti ben dorata e croccante.

Una volta cotto, **sforna l'agnello** e lascialo riposare per **una decina di minuti** prima di procedere al taglio. Questo breve riposo è il segreto per far sì che i succhi si stabilizzino, garantendo una carne incredibilmente **morbida e facile da affettare**.

Il tuo **agnello in crosta di pane** è pronto: portalo in tavola ben caldo per gustare al meglio il contrasto tra il pane fragrante e il cuore saporito!





COME CONSERVARE L'AGNELLO IN CROSTA (E I TRUCCHI PER

Per assaporare al meglio il contrasto tra la croccantezza del pane e la tenerezza della carne, è preferibile consumare l'**agnello in crosta** subito dopo la preparazione. **RISCALDARLO)**

Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in **frigorifero per un massimo di 2 giorni**, avendo cura di riporlo in un contenitore ermetico o di avvolgerlo accuratamente nella pellicola trasparente per evitare che perda umidità.

Al momento di servirlo nuovamente, il consiglio è di **riscaldarlo in forno** a 160° per circa 10-15 minuti: questo passaggio è fondamentale per restituire **fragranza alla crosta di pane** senza seccare il cuore del polpettone. Evita l'uso del microonde, che renderebbe l'impasto gommoso.

La **congelazione è sconsigliata** una volta cotto, poiché la consistenza del pane artigianale e la succosità del macinato di agnello ne risentirebbero sensibilmente al momento dello scongelamento.

I segreti per un risultato da vero professionista:

Per un **polpettone di agnello** impeccabile, assicurati che la carne macinata sia a temperatura ambiente prima di iniziare la lavorazione. Questo piccolo accorgimento permetterà agli aromi di amalgamarsi meglio e garantirà una **cottura uniforme**.

Non saltare mai la fase della **rosolatura in padella**: serve a creare una barriera naturale che imprigiona i succhi all'interno. Se desideri una crosta ancora più aromatica, puoi aggiungere all'impasto del pane del **timo fresco** o del rosmarino tritato finemente.

Hai poco tempo? Anche se l'impasto fatto in casa è il cuore di questa ricetta, in emergenza puoi utilizzare un rotolo di **pasta sfoglia** o di pasta brisée già pronta. Il risultato sarà diverso, più friabile e meno "panoso", ma comunque ottimo per un secondo piatto veloce.

Infine, il **riposo dopo la cottura** è sacro: aspettare 10-15 minuti prima di affettare l'agnello eviterà che la crosta si sbricioli e permetterà alla carne di riassorbire i propri liquidi, restando **incredibilmente succosa** al morso.