

SECONDI PIATTI

## Cosciotto di agnello al forno morbido e succoso

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [80 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se stai cercando il segreto per portare in tavola un **cosciotto di agnello al forno morbido e succoso**, sei nel posto giusto. Spesso il timore principale è che la carne diventi asciutta, ma seguendo i miei consigli otterrai una consistenza tenerissima che si scioglie in bocca.

Questa ricetta è un grande classico tra i **secondi piatti di Pasqua**, ma la sua semplicità la rende perfetta per ogni pranzo della domenica. Se ami i sapori tradizionali, potresti aver già provato l'[agnello al tegame](#) o le celebri [costolette di agnello a scottadito](#), ma il cosciotto intero ha un'eleganza

difficile da battere.

Il vero punto di svolta per il successo del piatto è la **marinatura agnello al forno**: un mix di erbe aromatiche e olio che protegge la carne in cottura.

Se preferisci aromi ancora più intensi, ti consiglio di leggere anche come preparare l' [agnello marinato al forno](#) per variarne il bouquet di profumi.

In questa versione prepareremo insieme un **agnello arrosto con patate** croccanti, seguendo lo stile del classico [agnello al forno con patate](#). Se invece cerchi un abbinamento più primaverile e fresco, non dimenticare di provare l' [agnello con i piselli](#).

Prenditi pochi minuti per preparare gli aromi e lascia che il calore del forno faccia il resto: scopri subito come rendere speciale il tuo prossimo arrosto.

## COSA SERVE PER IL COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO MORBIDO E SUCCOSO

COSCIA DI AGNELLO 800 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
RAMETTO DI ROSMARINO 1  
RAMETTI DI TIMO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr  
SALE  
PEPE  
PATATE Facoltative -

## COME PREPARARE IL COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO MORBIDO E SUCCOSO: I PASSAGGI

**1** Inizia chiedendo al tuo macellaio di fiducia di prepararti un **cosciotto di agnello arrosto** di qualità. Una volta a casa, lava bene il timo e il rosmarino, elimina le parti legnose e **trita** finemente le foglie insieme ai due spicchi d'aglio sbucciati.

Versa questo trito di **aromi** in una ciotolina e unisci l'**olio extravergine** d'oliva, il sale e il pepe. Mescola bene per creare un'emulsione profumata: è questo il mix che renderà la carne saporita e profumata.





**2** Prendi una **teglia** abbastanza capiente e foderala con della **carta forno**. Adagia al centro la **coscia di agnello** e preparati a insaporirla.

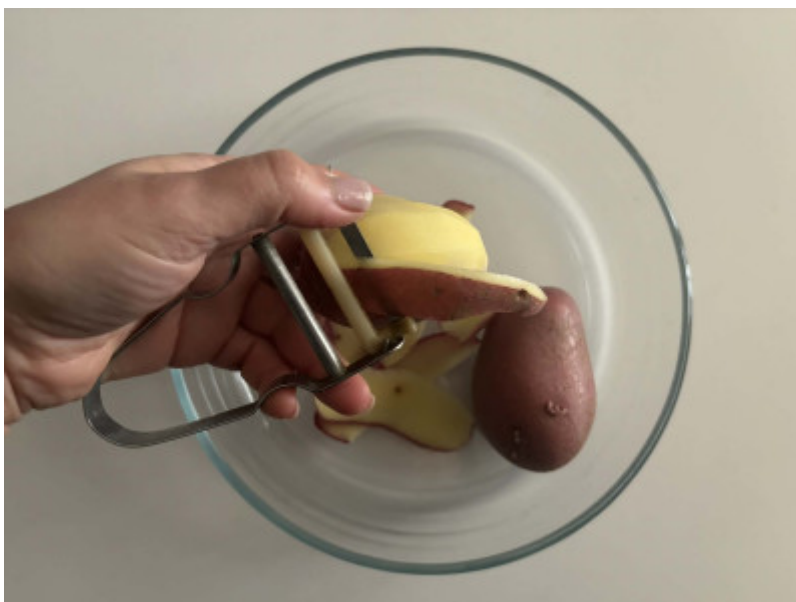
Versa l'emulsione di olio e aromi sulla carne, distribuendola bene su tutta la superficie. Ti consiglio di massaggiarla leggermente con le mani per far aderire il **condimento** in modo uniforme: questo passaggio è fondamentale per ottenere una crosticina saporita e profumata.





**3** Se hai scelto di preparare l'**agnello arrosto con patate**, sbuccia i tuberi, lavali bene e tagliali a fette non troppo sottili. Condiscile con un filo d'**olio extravergine** e un pizzico di sale, oppure usa una parte dell'emulsione aromatica avanzata per dare ancora più sapore.

Una volta pronte, distribuisce le **patate** tutto intorno al cosciotto, cercando di non sovrapporle troppo: in questo modo cuoceranno uniformemente assorbendo i succhi rilasciati dalla carne, diventando saporite e croccanti.





**4** Preriscalda il forno ventilato a 200° e posiziona la teglia nel binario centrale. Inizia la

cottura per i primi 60 minuti: questa fase è essenziale per sigillare i succhi all'interno della carne e ottenere una crosticina invitante.

Trascorsa la prima ora, abbassa la temperatura a **180°** e prosegui per altri 20 minuti circa. Durante questo tempo, ricordati di **irrorare la carne** con il fondo di cottura che trovi sulla teglia: è questo il passaggio fondamentale per garantire un **cosciotto di agnello morbido e succoso**, evitando che si secchi.

Una volta completata la cottura, sforna il tuo **cosciotto di agnello arrosto** e lascialo riposare qualche minuto prima di portarlo in tavola. Servilo ben caldo per gustare al meglio tutta la sua tenerezza.



# IL SEGRETO DELLA TEMPERATURA PERFETTA

## Il trucco dello Chef: la temperatura al cuore

Se vuoi un **cosciotto di agnello** da manuale, ti consiglio di usare un termometro da cucina. Per una carne succosa e rosata al punto giusto, punta ai **65-68°C al cuore** (nella parte più spessa, senza toccare l'osso). Se superi i 75°C, la carne inizierà a diventare asciutta e meno saporita.

## COME CONSERVARE IL COSCIOTTO DI AGNELLO

Il **cosciotto di agnello arrosto** può essere conservato in frigorifero per **2-3 giorni**, avendo cura di riporlo in un contenitore ermetico per evitare che assorba altri odori. Ti sconsiglio di congelarlo dopo la cottura, poiché lo sbalzo termico rischierebbe di rovinare la consistenza delle fibre, rendendo la carne stopposa.

## I SEGRETI PER UN RISULTATO PERFETTO

**Il riposo della carne:** Questo è il vero trucco per la morbidezza. Una volta sfornato, copri il cosciotto con un foglio di alluminio e lascialo riposare per 10-15 minuti prima di affettarlo. Questo permette ai succhi di ridistribuirsi uniformemente, rendendo ogni boccone tenerissimo.

**Come rigenerarlo:** Se ti avanza, non scaldarlo al microonde. Metti le fette in una teglia con un cucchiaio di acqua o brodo sul fondo, copri con alluminio e scaldi in forno a 150°C per pochi minuti: tornerà succoso come appena fatto.