

SECONDI PIATTI

Spalla d'agnello alla materana

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia / Basilicata**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Per preparare l'agnello alla materana ci vuole tempo ma il risultato vale tutto il tempo dedicato!

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
PATATE 1 kg
LIMONE 2
ALLORO 4 foglie
ROSMARINO 4 rametti
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO
PANE per accompagnare -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la spalla d'agnello alla materana cominciate dal pulite e dividere in pezzi l'agnello, togliendo cotenna e l'eccesso di grasso.

Metterli a marinare in acqua e limone per almeno 30 minuti.



2 Toglietele dalla marinata e aggiungete l'aglio, il rosmarino, le foglie di alloro e l'olio extravergine d'oliva.

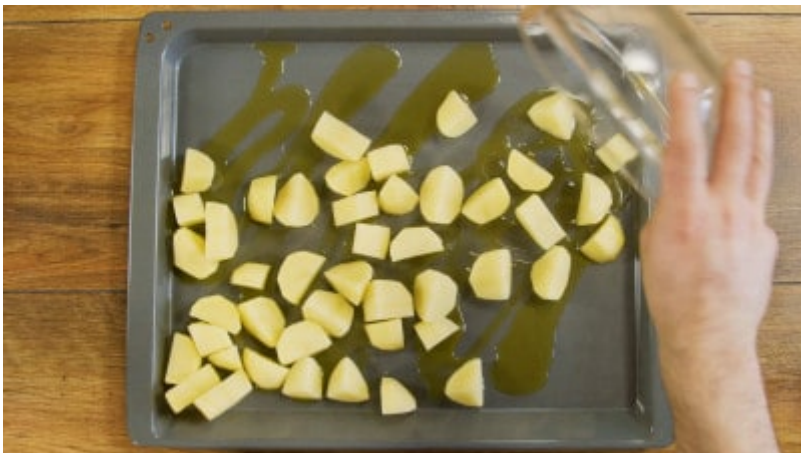
Salate e pepate a vostro gusto.





3 Coprite con della pellicola e fate marinare per circa tre ore.

Nel frattempo ungete bene una teglia da forno. Tagliate a tocchi le patate, salatele, pepatele e infornatele a 180 statico per 10 minuti circa.



4 Poi aggiungete i bocconi d'agnello con tutta la marinatura.

Fate cuocere per circa 40 minuti, poi aggiungete i crostoni di pane per circa 10 minuti.

Fateli diventare ben croccanti e servite!

