

SECONDI PIATTI

# Testina di agnello al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La testina di agnello al forno, piatto controverso e discusso ma a detta di chi ha avuto modo di mangiarla si tratta di un pezzo dell'agnello sicuramente prelibato!

Luca ha voluto reinterpretarlo con una panatura croccante a base di pane aromatizzato con parmigiano, aglio e prezzemolo, giusto per rendere il tutto ancora più gustoso. Un modo alternativo per poter servire la testina d'agnello in tavola.

## INGREDIENTI

TESTINA DI AGNELLO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PANE RAFFERMO grattugiato - 6 prese  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3  
prese  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE BIANCO  
PATATE 1 kg

# PREPARAZIONE

- 1 Disponete la testina di agnello aperta a metà su di una placca da forno.



- 2 Salatela, pepatela e distribuitevi sopra del prezzemolo tritato e dell'aglio affettato finemente. Bagnate con un giro d'olio extravergine d'oliva.







**3** A questo punto preparate la panura con l'aglio affettato rimasto, il prezzemolo rimasto, il pane secco grattugiato grossolanamente e il pecorino. Mescolate bene il tutto.





- 4 Distribuite la panura sulle due metà della testina in modo tale da coprirne completamente la superficie.



- 5 Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti e unitele alla teglia; salatele e irroratele con l'olio extravergine d'oliva.



6 Infornate il tutto a 190°C per circa 30 minuti. Una volta ben cotta, servite la testina

d'agnello in tavola accompagnandola con le patate arrosto.

