

SECONDI PIATTI

Agnello al cartoccio

di: *piccola chef*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Agnello al cartoccio

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 600 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
LIMONE succo - 1
SALVIA 5 foglie
RAMETTO DI TIMO 1
RAMETTO DI ROSMARINO 3
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questo secondo di carne, tritate finemente salvia, rosmarino e timo e uniteli al sale e al pepe. Bagnate quindi il cosciotto con un'emulsione di olio e limone, poi passateli nelle spezie tritate., infine posatelo su un foglio di alluminio oleato e assicuratevi

di chiuderlo per bene.

Per ultimare il piatto cucinate in forno a 220 gradi per un ora e mezza.

- 2** Preparare l'agnello al cartoccio è molto semplice e, altrettanto veloce. Per prima cosa dovete preparare un trito abbastanza fine con tutte le erbe aromatiche: salvia, timo e rosmarino.
- 3** Preparate un'emulsione con il succo di limone e l'olio extravergine d'oliva. Prendete il cosciotto d'agnello e, bagnatelo bene con l'emulsione d'olio e limone appena preparata. Quindi mettete all'interno di una scodella il trito di erbe aromatiche e, passateci il cosciotto d'agnello, ricopritelo completamente con le spezie.
- 4** Prendete un foglio di carta di alluminio e posizionate al suo interno il cosciotto d'agnello, insaporite la carne con un pizzico di sale e, una macinata di pepe; quindi chiedete e sigillate bene il cosciotto d'agnello all'interno del foglio d'alluminio.
- 5** Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per 40 minuti circa. Trascorso il tempo indicato, eliminate il foglio di alluminio dal cosciotto e, proseguite la cottura senza cartoccio, per altri 15 minuti a 220°C.
- 6** Al termine di cottura servite l'agnello al cartoccio, con contorno a piacere, ottimo accompagnato con patate al forno.