

SECONDI PIATTI

# Agnello al forno alla saracena

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i sapori forti, rustici, e i piatti saporiti e schietti, l'agnello al forno alla saracena è proprio ciò che fa per voi. Piatto molto semplice, sia negli ingredienti che nella preparazione. Per gustarlo al meglio dovrete recarvi in quel tratto della costa messinese che va da Capo d'Orlando fino alla Baia di San Giorgio definito costa saracena.

Se amate questo tipo di carne, ecco altre ricette con l'agnello:

ragù di agnello  
spezzatino di agnello  
costolette di agnello alla lucana

## INGREDIENTI

AGNELLO 2 kg  
CIPOLLE 2  
ROSMARINO 2 rametti  
SALE  
PEPE NERO

## PER LA MARINATA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 bicchiere  
VINO ROSSO 2 bicchieri  
CIPOLLE 2  
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè  
SEDANO 2 coste  
CAROTE 2  
SALE  
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè  
ROSMARINO 2 rametti

# Preparazione

**1** Tagliate a pezzi 2 kg di agnello, comprensivi di cosciotto.

Lavate i pezzi di carne e lasciateli immersi per 2 ore nella marinata preparata con gli ingredienti indicati.



**2** Al momento della cottura, scolate i pezzi di agnello e disponeteli in una teglia con 2 cipolle affettate, rametti di rosmarino, sale, pepe ed un mestolo della marinata filtrata.



**3** Cuocete in forno a 150° per una mezzora aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di marinata, se risulta troppo asciutto, servitelo caldo.