

SECONDI PIATTI

Agnello al forno alla saracena

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.