

SECONDI PIATTI

Agnello alla contadina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Piatto povero di estrazione contadina, tipico della tradizione gastronomica della Basilicata. Si tratta di semplice agnello cotto al forno con l'aggiunta di patate e aromi.

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
PATATE 500 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè
ROSMARINO 2 rametti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Sistemate l'agnello fatto a pezzi in un tegame di coccio.



3 Aggiungete l'olio, le patate tagliate a spicchi, le erbe aromatiche e un po' d'acqua.



4 Fate cuocere al forno, per due ore circa.