

SECONDI PIATTI

# Agnello brasato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO o 1 spalla - 2 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
tazze  
ORIGANO 2 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO affettati - 3  
SUCCO DI LIMONE di 2 limoni -  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Strofinare la carne con un panno bagnato e successivamente porla in una casseruola a fondo spesso.



**2** Aggiungetevi gli altri ingredienti, coprite e lasciate cuocere per circa 2 ore o fino a che diventi tenera.





3 Servite con contorno di patate al forno.