

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.