

SECONDI PIATTI

Agnello con pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Questo piatto molto gustoso viene realizzato pillottandolo un cosciotto d'agnello con un trito di pancetta e aglio e aggiungendo del succo di bergamotto a metà cottura.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
PANCETTA (TESA) 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tavola
BERGAMOTTO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Prendete il cosciotto ed incidetelo in più punti.



2 Preparate un trito di aglio e pancetta e riempite con questo le incisioni appena praticate nel cosciotto.



3 Ungete una teglia da forno con dell'olio ed adagiatevi la carne, insaporitela con origano, sale e pepe.



4 Mettete la teglia sul fuoco affinché la carne si rosoli completamente (per circa 10 minuti).



5 Quando la carne inizia a prendere un bel colore, bagnatela con il succo di bergamotto, quindi infornatela per circa 40 minuti.

