

SECONDI PIATTI

Agnello con pecorino e patate

di: *PATIBA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 cosciotto di agnello
4 patate
100 g di pecorino
1 cipolla
olio evo
rosmarino o origano
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i cosciotti di agnello a pezzi di media grandezza, metteteli in un tegame assieme alla cipolla tritata e l'olio.



2 Rosolate bene, quindi salate e pepate.

A parte sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e mettetele in acqua fredda.



3 Portatele ad ebollizione e, a metà cottura, togletele e, una volta raffreddate, aggiungetele agli altri ingredienti:



- 4 in una teglia unta d'olio fate uno strato di patate, cospargete di pecorino a pezzetti, quindi disponete i pezzi di agnello, aggiustare sale e pepe e coprite con le altre fette di patate, i pezzetti di pecorino, il rosmarino a ciuffetti o l'origano. Se occorre salare e pepare e aggiungere un giro d'olio.



- 5 Mettete in forno già caldo a 230 gradi per circa 30 minuti. E' consigliabile scuotere ogni tanto la teglia in modo che le patate non restino attaccate al fondo e cuociano uniformemente.

