

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con salsiccia con funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone*

DIFFICOLTÀ: *bassa*

COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

FUNGHI CARDONCELLI 500 gr

PATATE 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORINI 300 gr

PECORINO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Preparazione

1 Ponete in un tegame da forno ben unto d'olio, l'agnello, la salsiccia, le patate tagliate grossolanamente ed i funghi cardoncelli lavati.

Aggiungete l'aglio sminuzzato, i pomodorini tagliati a metà, il sale ed il pecorino grattugiato.

Cospargete il tutto con olio e mezzo bicchiere d'acqua ed infornare a 190°C.

A metà cottura (30-35 minuti circa) abbassate la temperatura facendola arrivare a 170°C.

Servite ben caldo.