

SECONDI PIATTI

Agnello marinato al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



L'agnello marinato al forno è un [secondo piatto](#) semplice da preparare e dal sapore irresistibile. La carne di agnello, resa morbida dalla marinatura, si cuoce in forno sprigionando un profumo che inebrierà tutta la casa.

Questa ricetta è perfetta per una cena in famiglia o con gli amici, ideale per la Pasquetta, ti stupirà per la sua **facilità di esecuzione** e per la **bontà del risultato finale**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

[Agnello al tegame](#)

[Agnello al forno con patate](#)

[Spalla d'agnello alla materana](#)

[Costolette d'agnello a scottadito](#)

Scopri insieme a noi come preparare l'agnello marinato al forno!

COSA SERVE PER L'AGNELLO MARINATO

AL FORNO

POLPA DI AGNELLO 800 gr

PATATE 500 gr

ROSMARINO 3 rametti

VINO BIANCO 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

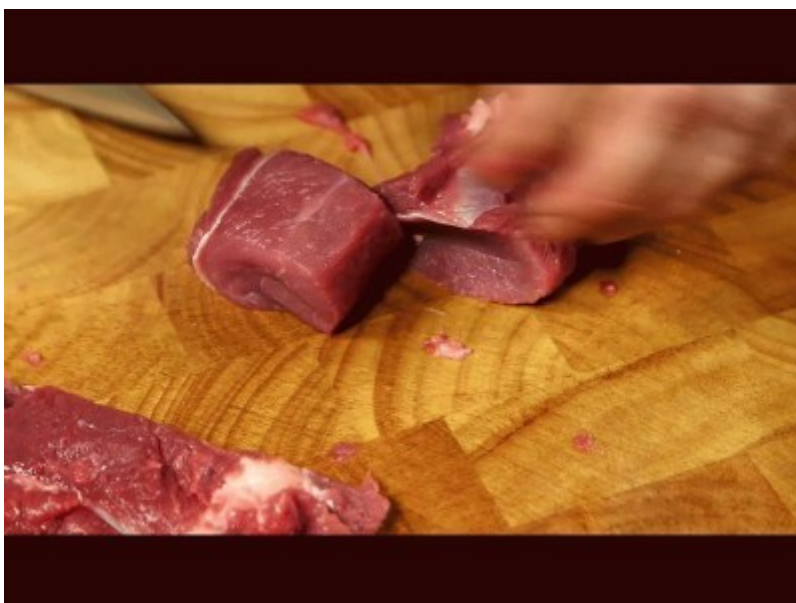
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

COME PREPARARE L'AGNELLO MARINATO AL FORNO

- 1 Ecco come cucinare un delizioso agnello marinato al forno: pulisci la polpa d'agnello e tagliala a bocconcini. Riunisci in una ciotola la polpa d'agnello, un rametto di rosmarino e innaffia tutto con il vino bianco.





- 2 Lascia marinare la carne per circa 2 ore. Trascorso il tempo di marinatura, fai rosolare la carne, scolata dal liquido di marinatura, in una padella con un paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva; la carne non deve cuocere, dovrai solamente sigillarne la superficie esterna.





3 Lava, sbuccia e taglia le patate a cubetti. Prendi una pirofila, ungila con dell'olio extravergine di oliva e disponici le patate. Inforna la teglia con le patate a 180°C per circa 30 minuti. Quando le patate saranno ben dorate, sfornale e mescolale. Unisci l'agnello rosolato alle patate nella teglia, condisci con sale, pepe e rosmarino fresco. Inforna nuovamente la teglia per circa 20 minuti.

Servi l'agnello marinato al forno con le patate e servi subito.



