

SECONDI PIATTI

Agnello marinato al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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 con le patate è un piatto classico e delizioso. Questa versione è particolarmente saporita e profumata per via della marinatura nel vino. Provatelo per il pranzo di Pasqua: i vostri ospiti apprezzeranno!

Una ricetta con la carne d'agnello molto semplice che risulta perfetta quando volete poetare a tavola qualcosa di saporito e gustoso senza star troppo tempo in cucina.

Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Una ricetta con l'agnello molto semplice che però ha come risultato un piatto molto gustoso e grazie alla marinatura la carne diventa tenera e succosa. Provatelo e se lo amate in modo particolare, provate a realizzare anche la ricetta dello [spezzatino di agnello](#).

Se cercate altre ricette con l'agnello ecco anche altre idee:

[testina di agnello al forno](#)

[ragù di agnello](#)

[spezzatino di agnello](#)

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Pulite la polpa d'agnello e tagliatela a bocconcini.



2 Riunite in una ciotola la polpa d'agnello, un rametto di rosmarino ed il vino bianco.



3 Lasciate marinare la carne per circa 2 ore.



4 Trascorso il tempo di marinatura, fate rosolare la carne, scolata dal liquido di marinatura, in padella con un paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva; la carne non deve cuocere dovrete solamente sigillarne la superficie esterna.



5 Nel frattempo, sbucciate e tagliate le patate a dadotti.



6 Prendete una pirofila, ungetela con dell'olio extravergine e trasferitevi le patate.

Infornatele a 180°C per circa 30 minuti.

Quando saranno ben dorate, sfornatele e mescolatele.

Unite alla teglia l'agnello rosolato, salate, pepate e aggiungete del rosmarino fresco.



7 Infornate nuovamente per circa 20 minuti.

Servite l'agnello accompagnandolo con le patate con le quali è stato cotto.