

SECONDI PIATTI

# Agnello pilottato al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Piatto semplicissimo e legato alla tradizione gastronomica toscana. La pilottatura, o steccatura, consente agli aromi di penetrare maggiormente in profondità ad insaporire la carne.

## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ROSMARINO 2 rametti  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Lavate l'agnello che avrete acquistato in un unico pezzo (meglio se il cosciotto) e praticate delle incisioni nella carne.

Lavate gli aghi di alcuni rametti di rosmarino, tagliate a pezzetti la pancetta e a fettine due o tre spicchi d'aglio.

Infilate un composto di questi ingredienti nelle incisioni fatte nella carne (questa operazione si chiama pilottatura).



**3** Distribuite sale e pepe su tutta la superficie dell'agnello e sistematelo in teglia.



- 4 Versate nella teglia mezzo bicchiere di olio e infornate a 180°C irrorando la carne ogni tanto con il condimento che si formerà durante la cottura, cuocere per 50 minuti.