

SECONDI PIATTI

Agnello saporito

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Basilicata**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Agnello davvero molto saporito, tipico della gastronomia della Basilicata. Il sapore, oltre che dalla carne, è dato dall'aggiunta di acciughe sotto sale e dalla commistione di vino, aceto, rosmarino, aglio e pepe nero.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
ACCIUGHE SOTTO SALE 6
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 2 rametti
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
STRUTTO 10 gr
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Tagliate la carne a pezzi e fatela rosolare in olio extravergine d'oliva e poco strutto.



2 Dopo circa dieci minuti, sfumate con il vino e lasciate evaporare.



3 Aggiungete, a questo punto, le acciughe lavate, diliscate e spezzettate, l'aglio tritato grossolanamente e il rosmarino.



4 Salate e proseguite la cottura per altri 40 minuti circa, spruzzate d'aceto e ultimate la cottura.

Prima di portare in tavola, spolverate di pepe macinato fresco.