

SECONDI PIATTI

Cosciotto di castrato (o agnellone) in crosta aromatizzata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 cosciotto di castrato (o di agnellone)
1kg di farina
25g di lievito di birra
1/2l d'acqua tiepida
120cl di olio d'oliva
prezzemolo tritato
1 tuorlo d'uovo
sale
pepe
aglio q.b.

PREPARAZIONE

1 Disossare il cosciotto e insaporire con sale, pepe e aglio, legarlo con spago e mettere in forno.

Nel frattempo preparare l'impasto del pane mettendo: farina, lievito di birra sciolto in

acqua, olio, prezzemolo tritato e sale in planetaria.

A cottura quasi ultimata togliere il cosciotto dal forno, tirare l'impasto del pane e avvolgerci il cosciotto al suo interno.

Spennellare l'impasto con il tuorlo e mettere in forno completando la cottura.