

SECONDI PIATTI

# Lombo di agnellone al forno con erbe aromatiche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



*1KG DI LOMBO DI AGNELLO, PANCETTA A  
TOCCHETTI, ERBE AROMATICHE*

*aglio  
timo  
maggiorana  
salvia  
rosmarino  
sale e pepe*

## PREPARAZIONE

- 1** Sgrassare la carne, fare dei fori e infilare i tocchetti di pancetta, tritare le erbe aromatiche cospargerle sulla carne, legate con spago e mettere in forno a 160°C per circa 1 ora: bagnare con vino bianco e brodo.