

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.