

SECONDI PIATTI

Ossibuchi di agnello alle erbe

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1kg di ossibuchi di agnello
abbondanti erbe aromatiche fresche o secche
(timo
maggiorana
origano ecc.)
vino bianco.

Preparazione

- 1 Marinare per 24 ore gli ossibuchi con le erbe e poco vino bianco. Sgocciolare la carne della marinata e passarla velocemente sulla griglia caldissima (deve risultare con una crosticina all'esterno e ancora rosata internamente).
Infilare i pezzi di carne su uno spiedino di ferro e servire caldissimo con una salsina e patate al cartoccio.
Salsa bernese: 1 tuorlo d'uovo, sale, estragone fresco, vino secco, sbattere il tutto a vapore, finché diventa cremoso, aggiungendo burro fuso.