

SECONDI PIATTI

Rotolo di agnello ripieno

LUOGO: Europa / Svezia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Natale in Svezia: lammrulle o, più semplicemente, "rotolo di agnello ripieno". Il piatto forte sulla tavola svedese può diventare il centro di un menù delle feste italiano con aspirazioni "esotiche"...

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO 2 gr

PER LE SPEZIE (A SCELTA)

BASILICO con il prezzemolo -

SEMI DI MOSTARDA MARRONE con

aneto tritato - 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto aprite le costole a libro mantenendo le ossa.

Adagiate le costole su di un piano e cospargete con sale, pepe, aglio e le spezie desiderate.



2 Fate un rotolo e legatelo bene con dello spago da cucina.



3 Questo rotolo può sia essere cotto al forno o bollito in casseruola.

In forno: coprite il rotolo con un foglio d'alluminio e mettete il pacchetto su di una teglia. Mettete la teglia nel centro del forno scaldato a 175°C e lasciate cuocere per circa 1 ¼ ore. Lasciate raffreddare sempre coperto dall'alluminio.



- 4 In casseruola: mettete il rotolo in casseruola, versateci acqua a sufficienza per coprire il rotolo. Portate il tutto ad ebollizione e aggiungete due cucchiaini di sale per ogni litro d'acqua versata. Lasciate bollire a casseruola coperta a fuoco lento per circa un'ora. Lasciate raffreddare nel brodo di cottura. Estraiete il rotolo, copritelo con un foglio d'alluminio e conservatelo in frigorifero.