

SECONDI PIATTI

## Zampe d'agnello arrosto

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 zampa d'agnello intera  
spicchi d'aglio  
sminuzzato  
aceto  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Immergere un tovagliolo nell'aceto, avvolgere con questo la zampa d'agnello. Lasciar riposare per una notte.

Rimuovere il fazzoletto. Togliere la pelle e l'eccesso di grasso, se necessario. Fare dei piccoli tagli nel grasso che ricopre la carne. Schiacciare un frammento di aglio in ciascun taglio. Mettere l'agnello, con la parte di grasso verso l'alto, in una padella. Cospargere con sale e pepe. Arrostitire in forno a 190°C fino a cottura ultimata se si desidera. Far cuocere 30 minuti ogni ½ kg per ottenere una cottura media e 35 minuti per ½ per cottura completa.