

SECONDI PIATTI

# Zampetto d'agnello arrostito

LUOGO: *Asia / Siria*

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



## INGREDIENTI

- 2
- 2kg di zampetto d'agnello
- 1 cucchiaino di sale
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di pepe nero
- $\frac{1}{4}$  foglie d'alloro schiacciate
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di maggiorana
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di salvia
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di zenzero
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di timo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

## PREPARAZIONE

- 1 Asciugare lo zampetto d'agnello con un canovaccio, quindi incidete la carne con tagli lunghi  $\frac{1}{2}$  cm sulla superficie. Miscelate, a parte, il sale, l'aglio, il pepe, la foglia d'alloro, la maggiorana, la salvia, lo zenzero e il timo e miscelate bene.

Frizionate il composto di sale e spezie sulla carne così che penetri nelle incisioni fatte precedentemente. Ricoprite con dell'olio e cuocete in forno a 260°C per 15 minuti. Riducete ora la temperatura del forno a 180°C e cuocete per circa 1 ½ ora.