

Agnello arrosto



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

Sistema i pezzi di agnello in una teglia da forno, precedentemente unta con un po' di olio, e falli marinare insieme ai rametti di rosmarino, ad un pizzico di origano e di timo, agli spicchi di aglio e alle foglie di alloro. Irrorate la carne con un bicchiere di vino bianco e con dell'aceto. Aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare per un'ora. Mettete a cuocere l'agnello nel forno preriscaldato a 200° C per circa 45.

Servi ben caldo e con il sugo di cottura, accompagnando a piacere con delle patate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di agnello a pezzi
- 2 foglie di alloro

- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di rosmarino
- origano
- timo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- aceto di vino bianco
- sale, pepe