

Agnello alla greca *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Porzionate per bene l'agnello e mettetelo in una boule. Qui gli faremo fare mezz'ora di marinata. Tagliate a mezzi spicchi il limone e mettetelo nella boule, mettete il sale, l'origano, la cannella e il pimento; tagliate a spicchi la cipolla, tagliate a dadolata grossa la carota e mescolate il tutto per bene!

Passata mezz'ora, filtrate il liquido residuo della marinata e tenetelo da parte. Scaldate una pentola con abbondante olio e fate abbrustolire per bene l'agnello per dieci minuti.

Aggiungete il liquido della marinata e coprite con acqua calda.

Quando prende il bollore, abbassate al minimo la fiamma e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per un ora, se necessario aggiungete altra acqua.

A fine cottura dovrebbe essere tanto morbido da sciogliersi in bocca e sprigionare profumi di distese di uliveti e pascoli di pecore.

Consigli

Quando acquistate la carne di agnello, prediligete in modo particolare le costole: sono così sfiziose che, abbinata ad un buon dolce, andranno via come il pane.

Curiosità

Per rendere ancor più gustoso e dal sapore "pulito" il vostro agnello alla greca, potreste scegliere anche di aggiungervi poco aceto balsamico.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Agnello 1000 grammi

Cipolle (½ cipolla novella)

Carote (2 carote)

Limone (½ limone)

Vino 250 millilitri (rosso)

Sale

Origano

Cannella

Pimento