

Agnello Arrosto
Secondo Piatto per 4 persone

Ingredienti

<i>Posteriore di agnello in pezzi</i>	<i>g</i>	<i>800</i>	<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>35</i>	<i>Brodo preparato con mezzo dado</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>35</i>	<i>Aglio - grossi spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>100</i>	<i>Aghi di rosmarino, foglie di salvia</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

<i>ore</i>	<i>18,55</i>	Salate leggermente l'agnello e rosolatelo a fiamma molto vivace in olio e burro rigirandolo
	<i>19,15</i>	Spruzzatelo con 100 g di vino bianco secco, abbassate il gas, coprite e lasciatelo asciugare
	<i>19,28</i>	A piacere, per addensare il sugo, potete, con un colino, spolverare di farina il vostro agnello
	<i>19,30</i>	Aggiungete 250 g di brodo fatto con 1/2 dado e, a tegame coperto, continuate la cottura
	<i>19,35</i>	Preparate un trito di aglio, aghi di rosmarino e foglie di salvia. Ricordatevi di rigirare la carne
	<i>19,55</i>	L'agnello è pronto. Aggiungete il battuto aromatico e servite

**Il tempo di cottura, è indicativo. Qualità e taglio della carne sono determinanti.
Non è infatti possibile cuocere un grosso cosciotto di capretto intero in 1 ora.**



*Le carni dell'agnello sono molto più saporite nel periodo invernale.
Invece il capretto è migliore durante i mesi relativi all'alta primavera.*