

SECONDI DI CARNE

Agnello ai funghi

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spalla d'agnello disossata arrotolata	1000 g
Funghi porcini	500 g
Burro	25 g
Panna	25 cl
Prezzemolo	1 ciuffo
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Salate e pepate la spalla, spennellandola accuratamente con un po' d'olio leggermente salato. Adagiatela in una teglia con quattro cucchiai d'olio e cuocete per un'ora in forno preriscaldato a 200 gradi.
- 2 Ritirate e tenete al caldo. In un tegame versate un bicchiere d'acqua calda, la panna e 100 g di gambi dei funghi ben puliti e tagliati a pezzetti. Lasciate cuocere per un quarto d'ora.
- 3 Nel frattempo, in una padella con il burro insaporite velocemente le cappelle dei funghi tagliate a fettine a fuoco vivace. Aggiungete gli spicchi d'aglio interi.
- 4 Salate e pepate. Continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora, unite il prezzemolo tritato, poi eliminate gli spicchi d'aglio.
- 5 Sul piatto da portata servite l'agnello tagliato a fettine nappate con la salsa calda e con il contorno di funghi porcini.
- 6 Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Trentino Marzemino DOC, Copertino Rosso DOC (giovane).