

SECONDI DI CARNE

Agnello al vino bianco

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cosciotto d'agnello	2000 g
Vino bianco secco	50 cl
Menta fresca	10 foglie
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Limone	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Disossate il cosciotto d'agnello, ponete la carne che ricavate in una terrina e cospargetela con sale e pepe appena macinato, bagnatela col vino bianco, unite l'aglio e la scorza del limone, infine coprite il recipiente e fate marinare al fresco per un giorno, rimessando di tanto in tanto.
- 2 Trascorso il tempo indicato, scolate la carne e fatela rosolare per 10 minuti in un tegame con l'olio d'oliva, a fuoco medio, rigirandola continuamente in modo che si colorisca in modo uniforme.
- 3 Bagnate l'agnello con il liquido della marinata, filtrato, e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo si sarà ridotto della metà e l'agnello risulterà tenero.
- 4 A questo punto mescolate al fondo di cottura il succo di un limone, poi togliete il tegame dal fuoco e sistemate la carne nei vasi, alternandola con le foglie di menta lavate e asciugate.
- 5 Chiudete ermeticamente e fate sterilizzare per un'ora. Conservate non oltre 3 mesi e, al momento dell'uso, riscaldare a bagnomaria.