

SECONDI DI CARNE

Pierna de carnero

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Coscia d'agnello con osso tagliata a pezzi	2000 g
Aglione tritato	3 spicchi
Aceto di vino bianco	1 tazza
Olive verdi sott'olio	1/2 tazza
Cipolla tritata	1/2 tazza
Carota tritata	1/2 tazza
Rapa piccola pelata e tagliata	1
Prezzemolo tritato	1/4 tazza
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Origano secco pestato	1/2 cucchiaino
Pepe	1 punta

Preparazione

- 1 Con un coltello fare 8-9 incisioni nella carne e inserire un pezzettino d'aglio in ogni fessura.
- 2 Mettere la carne in una casseruola, aggiungere l'aceto, le olive, la cipolla, la carota, la rapa, il prezzemolo, lo zucchero, il sale, l'origano e il pepe.
- 3 Marinare nel frigorifero per 24 ore mescolando di tanto in tanto. Togliere la carne dalla casseruola, eliminare il grasso e infornare a 180 gradi per 2-3 ore.
- 4 Ultimata la cottura lasciare riposare in forno per ancora 15 minuti. Portare ad ebollizione la marinata precedentemente accantonata, coprire e cuocere lentamente per 10-15 minuti fino a che le verdure sono tenere. Versare questo sugo sopra la carne e servire.