

SECONDI DI CARNE

Arrotolato di agnello

Tradizione: Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spalla d'agnello disossata	1000 g
Carota	1
Sedano	1 gambo
Mollica di pane raffermo	1 manciata
Latte	
Uovo	1
Maggiorana	
Prezzemolo	
Rosmarino	
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva	3 cucchiai
Piselli	100 g
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Battete la carne per ottenere una fetta larga. Tagliate a dadini carota e sedano e fateli ammorbidire per qualche minuto con uno spicchio d'aglio tritato e un cucchiaio di olio.
- 2 Unite i piselli lessati in acqua salata e scolati, la mollica bagnata nel latte e strizzata, maggiorana e prezzemolo tritati e infine l'uovo.
- 3 Regolate di sale e pepe e aggiungete, se necessario, ancora un po' di mollica o di latte per ottenere un composto di giusta consistenza.
- 4 Sistemate la farcitura al centro della carne, arrotolate il tutto e legate con spago da cucina, chiudendo bene l'arrosto alle estremità.
- 5 Rosolate la carne con l'aglio e l'olio rimasti e il rosmarino e cuocete a fuoco moderato per circa 45 minuti. Lasciate riposare 5 minuti prima di slegare la carne e affettarla.

6

A fine cottura la carne dell'agnello deve presentarsi un po' rosata perché resti morbida e saporita.