

Agnello al vino bianco

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2000 g cosciotto d'agnello
50 cl vino bianco secco
10 foglie menta fresca
1 spicchio aglio
1/2 bicchiere olio d'oliva
1 limone
sale
pepe

Preparazione

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, rimestando di tanto in tanto. 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. 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. 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. Chiudete ermeticamente e fate sterilizzare per un'ora. Conservate non oltre 3 mesi e, al momento dell'uso, riscaldate a bagnomaria.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>