

# Agnello all'aceto balsamico tradizionale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

1 coscio d'agnello disossato di 1200 g  
1 porro  
1 carota  
1/2 costa sedano  
aglio  
alloro  
Alcune bacche ginepro  
4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine  
vino rosso  
2 cucchiaini aceto balsamico tradizionale  
sale

## Preparazione

Marinare il coscio 3 ore con carota, sedano, porro a pezzi, ginepro, alloro, aglio, vino e aceto balsamico. Scolarlo, asciugarlo e rosolarlo in tegame; salare. Unire le verdure della marinata e rosolarle. Unire metà marinata; cuocere per 1 ora circa la carne, rigirandola. Togliere la carne, sgrassare e glassare il fondo di cottura, passarla e condirla con la carne.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>