

# Agnello allo spiedo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

700 g agnello disossato a pezzi grandi  
1 cipolla tritata  
1 cucchiaino semi di coriandolo pestati  
2 cucchiai aceto di vino rosso  
1 cucchiaio olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Far marinare per 18 ore 700 g di agnello disossato e tagliato a pezzi grossi, una cipolla tritata, un cucchiaino di semi di coriandolo pestati, due cucchiai di aceto di vino rosso e un cucchiaio di olio d'oliva, sale e pepe. Quindi togliere la carne dalla marinata, sgocciolarla e infilarla sugli spiedi. Cuocere a fuoco di legna spennellando con la marinata. Servire con insalata verde e pomodori.

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

<http://www.ricetteitalia.org>