

Agnello allo zenzero

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 cosciotto d'agnello di 1500 g
10 cl vino bianco
50 g zenzero fresco
100 g miele fluido
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

In una pirofila scaldare a fuoco vivo 5 cucchiai di olio, disporvi l'agnello e farlo rosolare da tutti i lati. Salarlo, peparlo, bagnarlo col vino e farlo evaporare. Coprire la pirofila con un foglio d'alluminio e proseguire la cottura in forno a 200 gradi per circa 90 minuti bagnandolo col fondo di cottura. Grattugiare finemente lo zenzero e amalgamarlo al miele. A cottura ultimata scolare l'agnello, spalmarlo con il miele e passarlo sotto il grill per 10 minuti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>