

Agnello in teglia

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 cosciotto d'agnello di 1000 g
burro
olio d'oliva
timo
Alcune bacche ginepro
1 cipolla
1 spicchio aglio
prezzemolo
1 limone (scorza)
1 costa sedano
1/2 bicchiere aceto di vino
1 bicchiere vino bianco
sale
brodo

Preparazione

Mettere il cosciotto a marinare per 2 ore in 1 terrina con le verdure, gli aromi tritati, il vino e l'aceto. Salare e unire qualche bacca pestata di ginepro. Poi scolarlo, metterlo in 1 teglia con olio, burro e cuocerlo in forno caldo a 200 gradi per 2 ore, irrorando ogni tanto con parte della marinata filtrata e allungata con un po' di brodo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>