

# Agnello marinato

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 cosciotto d'agnello di 1500 g  
25 cl acqua  
2 cucchiaini aceto di vino  
2 foglie alloro  
2 cipolle affettate  
4 grani pepe  
1 ciuffo prezzemolo  
1/2 cucchiaino timo  
30 g lardo  
200 g pomodori pelati  
3 pomodori freschi

## Preparazione

Strofinare con sale 1 cosciotto d'agnello di 1500 G di peso. Far bollire 25 cl d'acqua con 2 cucchiaini di aceto, 2 foglie d'alloro, 2 cipolle affettate, 4 grani di pepe, 1 ciuffo di prezzemolo e 1/2 cucchiaino di timo e versarlo sulla carne. Far marinare per 12 ore, rivoltando spesso. Togliere la carne dalla marinata, asciugarla e rosolarla per 20 minuti con 30 g di lardo. Bagnare con la marinata e unire 200 g di pomodori pelati e 3 pomodori freschi. Coprire e far cuocere per 1 ora.

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

<http://www.ricetteitalia.org>