

# Agnello sotto sale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2000 g carne d'agnello disossata

1 rametto timo

7 bacche ginepro

3 foglie alloro

500 g sale grosso

1 manciata pepe in grani

## Preparazione

Tagliate a tocchetti la carne d'agnello, sfregatela con il sale grosso e sistematala in un vaso di terracotta. Unite le bacche di ginepro, i grani di pepe, qualche foglia d'alloro, il rametto di timo e tutto il sale grosso, in modo che la carne ne sia completamente ricoperta. Chiudete il recipiente con una tavoletta di legno, sovrapponetelo un peso e lasciate marinare la carne per una settimana al fresco, rimestando di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, sostituite la tavoletta con un coperchio e conservate in un luogo buio e fresco, non oltre due mesi. Al momento dell'uso, lasciate a bagno la carne in una terrina piena d'acqua per una notte, dopodichè scolatela, asciugatela e cucinatela seguendo la ricetta prescelta.

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

<http://www.ricetteitalia.org>