

# Arrostino di agnello

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g arrosto di agnello  
100 g mollica di pane  
1 mazzetto erbe aromatiche (timo, maggiorana e poca menta)  
olio d'oliva extra-vergine  
sale  
pepe nero

## Preparazione

Ricavate da uno o due panini (meglio se del giorno prima) due belle manciate di mollica che sbricolerete bene. Unitela alle erbe aromatiche che avrete tritato molto finemente, salate, insaporite con una bella macinata di pepe e aggiungete due cucchiai d'olio extra-vergine d'oliva. Mescolate ancora in modo che gli ingredienti siano bene amalgamati. Legate la carne con lo spago da cucina. Per un risultato migliore, fate preparare l'arrosto dal macellaio, scegliendo la polpa della coscia disossata o il carré disossato. Distribuite uniformemente (con le mani) il pane alle erbe sull'arrosto premendo bene in modo che aderisca alla superficie. Trasferitelo in una teglia antiaderente con un po' di olio. Coprite con carta da forno. Riscaldate nel frattempo il forno a 180 gradi. Infornate l'arrosto per 30-40 minuti (secondo il tipo di cottura che preferite). Sfornatelo, lasciatelo raffreddare per qualche minuto, poi servitelo a fette spesse accompagnandolo con un contorno di stagione.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>