

Arrotolato di agnello

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g spalla d'agnello disossata
1 carota
1 gambo sedano
1 manciata mollica di pane raffermo
latte
1 uovo
maggiorana
prezzemolo
rosmarino
2 spicchi aglio
3 cucchiaini olio d'oliva
100 g piselli
pepe
sale

Preparazione

Battete la carne per ottenere una fetta larga. Tagliate a dadini carota e sedano e fateli ammorbidire per qualche minuto con uno spicchio d'aglio tritato e un cucchiaino di olio. Unite i piselli lessati in acqua salata e scolati, la mollica bagnata nel latte e strizzata, maggiorana e prezzemolo tritati e infine l'uovo. Regolate di sale e pepe e aggiungete, se necessario, ancora un po' di mollica o di latte per ottenere un composto di giusta consistenza. Sistemate la farcitura al centro della carne, arrotolate il tutto e legate con spago da cucina, chiudendo bene l'arrosto alle estremità. Rosolate la carne con l'aglio e l'olio rimasti e il rosmarino e cuocete a fuoco moderato per circa 45 minuti. Lasciate riposare 5 minuti prima di slegare la carne e affettarla. A fine cottura la carne dell'agnello deve presentarsi un po' rosata perché resti morbida e saporita.

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

<http://www.ricetteitalia.org>