

Spalla d'agnello al forno



Per 4 persone

1 spalla d'agnello (ca. 1 kg)
50 g di cipolle
30 g di carote
30 g di sedano
3 spicchi d'aglio
1/4 l di brodo di verdura
1/8 l di vino bianco
olio per rosolare
timo
sale, pepe

Condire la spalla d'agnello con sale, pepe e timo, rosolarla brevemente nell'olio, quindi farla cuocere per 1 ora nel forno riscaldato a 180 gradi.

Unire la verdura tagliata a pezzi grossi (cipolle, carote, sedano) e l'aglio alla spalla d'agnello, aggiungere il brodo vegetale ed il vino bianco e continuare la cottura per ca. 1 ora e mezza, a temperatura ridotta (140 gradi). Durante la cottura bagnare ripetutamente la spalla d'agnello con i suoi succhi che rilascia. Servite la spalla d'agnello con patate alla panna e verdura di stagione.

Tempo di cottura: 140-180 gradi

Tempo di cottura: 2-2,5 ore

Suggerimento:

Comprate agnelli nostrani dal vostro macellaio di fiducia.