



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Agnello con pancetta



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 2 cosciotti d'agnello
- 200 gr di pancetta
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di succo di bergamotto
- aglio
- origano
- sale
- pepe

Preparazione Agnello con pancetta

Passo 1.

Preparate un trito di aglio e pancetta.

Passo 2.

Praticate dei tagli nei cosciotti d'agnello e mettetevi dentro il trito.

Passo 3.

Mescolate in un recipiente origano pepe e sale e passatevi sopra i cosciotti d'agnello in modo da ricoprirli di spezie.

Passo 4.

Fate rosolare i cosciotti in una padella con filo d'olio.

Passo 5.

Una volta che si sono colorati, poneteli in una teglia, bagnateli con il succo di bergamotto e fateli cuocere in forno a 180# per circa 45 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)