



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

Agnello pillottato al forno



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, ciotola**

Ingredienti

- 1 kg di spalla e coscia di agnello
- 80 g di pancetta
- 3 rametti di rosmarino
- 1,8 dl di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Agnello pillottato al forno

Passo 1.

Lavate la carne e incidetela in più punti.

Passo 2.

Riempite le incisioni con la pancetta spezzettata, gli spicchi d'aglio e gli aghi di due rametti di rosmarino.

Passo 3.

Tenete da parte un po' degli aromi usati per riempire le incisioni.

Passo 4.

Preparate un'emulsione utilizzando 1,5 dl di olio, una presa di pepe e aggiungete gli aromi messi da parte.

Passo 5.

Disponete la carne in una teglia e irrorate con l'olio rimasto, salate e pepate.

Passo 6.

Infornate a 180°C e cuocete per un'ora spennellando di tanto in tanto con l'emulsione di olio e aromi utilizzando il rametto di rosmarino intero.

Passo 7.

Una volta cotta, affettate la carne e servite calda.

Note

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