

Cosciotto di agnello al forno

Ingredienti per 4 persone:

800 gr.di cosciotto di agnello
salvia
mentuccia
rosmarino
1 spicchio di aglio
400 ml.di vino bianco
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Incidete la superficie del cosciotto d'agnello con tagli profondi circa 1/2 cm., quindi, conditelo con un trito di salvia, mentuccia, rosmarino, spicchio d'aglio, sale e pepe, bagnate con abbondante vino e fatelo marinare in frigorifero per 2 ore. In una teglia mettete 4 cucchiaini di olio, unite il cosciotto, il vino rimanente e fate cuocere in forno preriscaldato a 140 gradi per 50 minuti. Trascorso il tempo, alzate la temperatura del forno a 210 gradi e fate rosolare per altri 10 minuti. Una volta pronto aspettate almeno 5 minuti prima di tagliare a fette e servire.