

AGNELLO AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di cosciotto d'agnello
- 50 cl di vino bianco secco
- 10 foglie di menta fresca
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Disossate il cosciotto d'agnello, ponete la carne che ricavate in una terrina e cospargetela con sale e pepe appena macinato, bagnatela col vino bianco, unite l'aglio e la scorza del limone, infine coprite il recipiente e fate marinare al fresco per un giorno, rimestando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, scolate la carne e fatela rosolare per 10 minuti in un tegame con l'olio d'oliva, a fuoco medio, rigirandola continuamente in modo che si colorisca in modo uniforme.

Bagnate l'agnello con il liquido della marinata, filtrato, e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo si sarà ridotto della metà e l'agnello risulterà tenero.

A questo punto mescolate al fondo di cottura il succo di un limone, poi togliete il tegame dal fuoco e sistemate la carne nei vasi, alternandola con le foglie di menta lavate e asciugate.

Chiudete ermeticamente e fate sterilizzare per un'ora.

Conservate non oltre 3 mesi e, al momento dell'uso, riscaldate a bagnomaria.