

---

# AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 coscio d'agnello disossato di 1200 g
- 1 porro
- 1 carota
- 1/2 costa di sedano
- aglio
- alloro
- alcune bacche di ginepro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- vino rosso
- 2 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale
- sale
- pepe

Marinare il coscio 3 ore con carota, sedano, porro a pezzi, ginepro, alloro, aglio, vino e aceto balsamico.

Scolarlo, asciugarlo e rosolarlo in tegame; salare.

Unire le verdure della marinata e rosolarle.

Unire metà marinata; cuocere per 1 ora circa la carne, rigirandola.

Toglierla, sgrassare e glassare il fondo di cottura, passarlo e condirvi la carne.