

# AGNELLO ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di agnello disossato a pezzi grandi
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo pestati
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Far marinare per 18 ore 700 g di agnello disossato e tagliato a pezzi grossi, una cipolla tritata, un cucchiaino di semi di coriandolo pestati, due cucchiaini di aceto di vino rosso e un cucchiaio di olio d'oliva, sale e pepe.

Quindi togliere la carne dalla marinata, sgocciolarla e infilarla sugli spiedi.

Cuocere a fuoco di legna spennellando con la marinata.

Servire con insalata verde e pomodori.