

AGNELLO CON SALSA D'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di spezzatino d'agnello
- 300 g di retina di maiale
- 400 g di funghi misti (o funghi gallinacci)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 rametti di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- vino bianco secco

Per la salsa:

- 10 cl di latte
- 10 cl di brodo
- 40 g di aglio
- sale
- pepe

Sbucciate gli spicchi d'aglio e metteteli a bagno nel latte caldo per mezz'ora.

Nel frattempo, tagliuzzate la carne a tocchetti, salatela e pepatela.

Immergete la retina di maiale in acqua tiepida, stendetela e dividetela in tanti quadrati in cui avvolgerete il ripieno.

Pulite i funghi, eliminando la parte terrosa del gambo, passateli con un canovaccio inumidito e tagliateli grossolanamente.

Tritate insieme il prezzemolo, il timo, il rosmarino e la cipolla.

Fate appassire il trito in una padella con l'olio per 2 minuti, quindi unite i funghi.

Salate e cuocete coperto per 3 minuti.

Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4-5 minuti.

Distribuite un po' di funghi sulla retina di maiale, adagiatevi sopra un po' di carne, coprite con un'altra piccola quantità di funghi, quindi richiudete la retina intorno al ripieno formando un pacchettino.

Disponete i pacchetti preparati in una teglia antiaderente, salate e cuocete in forno già caldo, a 180 gradi per 15 minuti circa.

Se si dovessero asciugare troppo bagnate con mezzo bicchierino di vino.

Trascorso il tempo di ammollo, ponete gli spicchi d'aglio in un pentolino con il brodo e fate sobbollire per 10 minuti.

Frullate l'aglio nel liquido di cottura, salate e pepate.

Servite i bocconcini di carne con la salsa d'aglio.