

AGNELLO IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cosciotto d'agnello da 1000 g
- burro
- olio d'oliva
- timo
- alcune bacche di ginepro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 limone (scorza)
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- brodo

Mettere il cosciotto a marinare per 2 ore in 1 terrina con le verdure, gli aromi tritati, il vino e l'aceto.

Salare e unire qualche bacca pestata di ginepro.

Poi scolarlo, metterlo in 1 teglia con olio, burro e cuocerlo in forno caldo a 200 gradi per 2 ore, irrorando ogni tanto con parte della marinata filtrata e allungata con un po' di brodo.