

AGNELLO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cosciotto d'agnello di 1500 g
- 25 cl di acqua
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle affettate
- 4 grani di pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di timo
- 30 g di lardo
- 200 g di pomodori pelati
- 3 pomodori freschi

Strofinare con sale 1 cosciotto d'agnello di 1,5 kg di peso.

Far bollire 25 cl d'acqua con 2 cucchiaini di aceto, 2 foglie d'alloro, 2 cipolle affettate, 4 grani di pepe, 1 ciuffo di prezzemolo e 1/2 cucchiaino di timo e versarlo sulla carne.

Far marinare per 12 ore, rivoltando spesso.

Togliere la carne dalla marinata,asciugarla e rosolarla per 20 minuti con 30 g di lardo.

Bagnare con la marinata e unire 200 g di pomodori pelati e 3 pomodori freschi.

Coprire e far cuocere per 1 ora.