

Agnello al forno con patate e olive

L'**agnello al forno con patate e olive** è un secondo piatto di carne di agnello cotto al forno, semplice da preparare ma molto saporito e adatto a pranzi o cene numerosi che viene preparato solitamente nel periodo pasquale.

L'**agnello al forno con patate e olive** presentato in questa ricetta si prepara con la carne in pezzi, affettata nello spessore di almeno un paio di centimetri circa. Non appezzarla troppo sottile altrimenti secca in cottura e perde succosità.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 kg di patate
- 1 kg di agnello in pezzi (cosciotto o spalla)
- 50 g di olive nere
- 2 rametti di rosmarino
- 6 rametti di timo
- 4 spicchi di aglio
- Origano
- Salamoia bolognese
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Pecorino romano

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Ungere una teglia da forno con l'olio.
- Lavare e pelare le patate, tagliarle a spicchi.
- Pulire la carne di agnello con carta da cucina, soprattutto in corrispondenza dei tagli d'osso per togliere eventuali schegge.
- Snocciolare le olive e tagliarle in 3-4 pezzi.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavare il timo.
- Nella pirofila riporre l'agnello, le patate, le olive, gli spicchi d'aglio sbucciati, il rosmarino, il timo, una manciata di origano, un pizzico abbondante di salamoia bolognese. Spruzzare con il vino bianco. Mescolare accuratamente. Cospargere con una generosa manciata di pepe ed il Pecorino grattugiato.
- Infornare per 1 ora circa, il tempo esatto di cottura dipende dalla pezzatura della carne. A fine cottura accendere il grill se occorre per far rosolare in superficie.
- Attenzione a non eccedere con la cottura per evitare che la carne diventi secca e perda succosità.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se i pezzi di agnello sono piccolini, oppure molto magri, occorre diminuire il tempo di cottura. In questo caso fare anche le patate a piccoli pezzi altrimenti non cuoceranno a sufficienza.

