

# Agnello al forno con patate

L'**agnello al forno con patate** è una delle più classiche ricette di agnello al forno per la preparazione di tagli come la spalla o il cosciotto. Il sapore della cipolla rossa e del Pecorino mettono bene in risalto il sapore e la tenerezza della carne.

L'**agnello al forno con patate** 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
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla rossa
- 1 kg di patate
- 1 kg di agnello in pezzi (cosciotto o spalla)
- 2 rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese
- Pecorino sardo

## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Ungere una teglia da forno con l'olio e grattarvi grossolanamente la cipolla.
- 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.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Nella pirofila riporre l'agnello e le patate, gli spicchi d'aglio sbucciati, il rosmarino.
- Amalgamare bene gli ingredienti, quindi cospargere con un pizzico di salamoia bolognese ed un'abbondante grattugiata di Pecorino.
- Infornare per 45 minuti circa, il tempo esatto di cottura dipende dalla pezzatura della carne. A fine cottura, se occorre, accendere il grill per far rosolare la carne e le patate 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 piccoli, oppure molto magri, occorre diminuire il tempo di cottura. In questo caso fare anche le patate a piccoli pezzi altrimenti non cuoceranno a sufficienza.

