

5 ricette per cucinare l'Agnello

...ecco 5 modi di prepararlo: dalla tradizione alla sperimentazione, le ricette più gustose. L'agnello è un irrinunciabile **piatto di Pasqua**: al forno, con le patate, in umido, panato e alla cacciatora.

Agnello al forno (con le patate)

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di costolette di agnello
- 6 patate grosse
- 1 cipollotto
- olio qb
- 2 rametti di rosmarino e 1 di salvia
- sale grosso qb
- Pepe macinato qb

Istruzioni

1. Pelate e affettate le patate
2. Tagliate il cipollotto a cubetti
3. Ungete una teglia da forno con poco olio e mettete su un letto di cipolla a dadini le costolette di agnello.
4. Cuocete per 10 minuti alla massima temperatura
5. Abbassate la fiamma e aggiungete sulle costolette le patate a fette
6. Informate di nuovo e cuocete per 1 ora circa aggiungendo un po' di brodo se necessario
7. Quando si sarà formata la crosticina sulle patate spegnete e servite

Agnello panato con pistacchi ed erbe

Ingredienti

- 8 costolette d'agnello
- 1 tazza di pistacchi non salati e sgusciati
- 2 spicchi d'aglio
- 5-6 foglie di menta
- 1 rametto di rosmarino o timo fresco
- 1 rametto di salvia
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 1-2 cucchiaini di latte
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione

1. Tritate i pistacchi con il mixer fino ad ottenere un composto granuloso
2. Tritate le foglie degli aromi e mescolate ai pistacchi
3. Panate la carne nella granella in modo che vi aderisca bene da tutti i lati
4. Ripassatela nel pan grattato
5. In una padella fate scaldare l'olio con l'aglio e adagiatevi le costolette

6. Cuocete pochi minuti per lato e irrorate con poco latte
7. Salate e pepate a piacere e cuocete per altri 10 minuti
8. Servite con contorno di insalata

Agnello alla cacciatora

- 800 gr di agnello a pezzetti
- 1 scalogno
- una manciata di capperi
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro
- Rosmarino
- sale qb
- 1 bicchiere di vino rosso
- Olio extravergine
- Pan grattato

Istruzioni

1. In una casseruola mettete 3 cucchiaini di olio e lo scalogno affettato e soffriggetelo per 2 minuti
2. Adagiate l'agnello e irrorate con il vino a fiamma alta
3. Chiudete il coperchio e fate cuocere per 5 minuti
4. Aggiungete i capperi e il rosmarino
5. Ora passate la pietanza al forno e cospargete di rosmarino, pepe e pan grattato
6. Salate e fate cuocere 15 minuti finchè non sarà ben cotto e con la crosticina di pane in superficie. Se necessario passate 5 minuti al grill

Se l'agnello avanza dopo il pranzo di Pasqua, inoltre, può essere riproposto in insalata con aceto balsamico e tabasco per un pic nic di Pasquetta davvero gustoso e innovativo.