

Agnello con salsa al limone



Descrizione

L'agnello al forno, servito con salsa al limone, è un secondo piatto semplice da preparare. Grazie alle erbe aromatiche la carne diventa più gustosa e profumata. La ricetta della salsa al limone è ottima anche per accompagnare altre carni bianche.

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 50 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **agnello** a pezzi
3 foglie di **salvia**
1 rametto di **rosmarino**
2 foglie di **alloro**
1 rametto di **maggiorana**
1 rametto di **timo**

1 spicchio d'**aglio**
1 **cipolla**
Mezzo bicchiere di **vino rosso**
Succo di un **limone**
50 g di **burro**
200 g di **panna**

Preparazione

- 1) Cospargi l'agnello tagliato a pezzi con un trito di erbe aromatiche, aglio e cipolla.
- 2) Lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
- 3) Fai rosolare la carne in un tegame con dell'olio.
- 4) Dopo qualche minuto sfuma con del vino rosso e aggiusta di sale e pepe.
- 5) Quando il vino è evaporato, inforna l'agnello e prosegui la cottura per circa 45-50 minuti a 200°C.
- 6) Prepara la salsa: fai sciogliere il burro nella panna.
- 7) Aggiungi il succo di limone, sale e pepe.
- 8) Cuoci la salsa per 5 minuti a fuoco medio.
- 9) Servi l'agnello con la salsa di cottura e la crema al limone.