



RICETTA: AGNELLO AL FORNO CON CARCIOFI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 150 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cosciotto di agnello di circa 1 kg
- 2 carciofi
- 3 dl di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 250 ml di vino rosso
- 1 limone
- 120 ml di brodo di manzo
- 3 scalogni
- sale
- pepe

Olio consigliato:

Preparazione:



Cospargi abbondantemente di sale e pepe il cosciotto di agnello (1). Metti il cosciotto in una pirofila e irroralo con 10 cucchiaini d'olio di oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO (2) e metà del vino rosso (3). Lascia marinare il tutto in frigorifero per circa 2 ore.



Aggiungi gli spicchi d'aglio intorno al cosciotto (4) e cuoci nel forno già caldo a 230° C per circa 20 minuti, quindi abbassa la temperatura a 160° C. Prosegui la cottura per 1 ora, o fino a quando la carne sarà cotta ma ancora tenera.

Nel frattempo monda i carciofi, privali delle foglie esterne più dure e del gambo, tagliali in quarti ed elimina la barbetta interna. Mettili in una ciotola piena d'acqua acidulata con succo di limone, a mano a mano che li prepari, per evitare che anneriscano (5). Aggiungi i carciofi nella teglia (6) con l'agnello circa 20 minuti prima del termine della cottura.



Robusto



Quando l'agnello sarà cotto, trasferisci la carne e i carciofi su un piatto da portata e tieni in caldo. Trasferisci in una padella il fondo di cottura e gli spicchi d'aglio arrostiti (7). Elimina il grasso in eccesso (8) e aggiungi gli scalogni, mondati e affettati (9).



Aggiungi il vino rosso rimasto (10). Cuoci il tutto a fuoco vivo fino a quando il liquido si sarà ridotto. Aggiungi quindi il brodo di manzo (11) e il rosmarino (12). Continua la cottura, mescolando di continuo, fino a quando la salsa sarà ben addensata. Irrora l'agnello e i carciofi con la salsa e servi subito.