

Agnello Ai Funghi

Salate e pepate la spalla, spennellandola accuratamente con un po' d'olio leggermente salato. Adagiatela in una teglia con quattro cucchiaini d'olio e cuocete per un'ora in forno preriscaldato a 200 gradi. Ritirate e tenete al caldo. In un tegame versate un bicchiere d'acqua calda, la panna e 100 g di gambi dei funghi ben puliti e tagliati a pezzetti. Lasciate cuocere per un quarto d'ora. Nel frattempo, in una padella con il burro insaporite velocemente le cappelle dei funghi tagliate a fettine a fuoco vivace. Aggiungete gli spicchi d'aglio interi. Salate e pepate. Continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora, unite il prezzemolo tritato, poi eliminate gli spicchi d'aglio. Sul piatto da portata servite l'agnello tagliato a fettine nappate con la salsa calda e con il contorno di funghi porcini. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Trentino Marzemino DOC, Copertino Rosso DOC (giovane).

Ingredienti

1000 G Spalla D'agnello Disossata Arrotondata
500 G Funghi Porcini
25 G Burro
25 Cl Panna
1 Ciuffo Prezzemolo
2 Spicchi Aglio
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.