

# Agnello Al Vino Bianco

Disossate il cosciotto d'agnello, ponete la carne che ricavate in una terrina e cospargetela con sale e pepe appena macinato, bagnatela col vino bianco, unite l'aglio e la scorza del limone, infine coprite il recipiente e fate marinare al fresco per un giorno, rimestando di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, scolate la carne e fatela rosolare per 10 minuti in un tegame con l'olio d'oliva, a fuoco medio, rigirandola continuamente in modo che si colorisca in modo uniforme. Bagnate l'agnello con il liquido della marinata, filtrato, e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo si sarà ridotto della metà? e l'agnello risulterà tenero. A questo punto mescolate al fondo di cottura il succo di un limone, poi togliete il tegame dal fuoco e sistemate la carne nei vasi, alternandola con le foglie di menta lavate e asciugate. Chiudete ermeticamente e fate sterilizzare per un'ora. Conservate non oltre 3 mesi e, al momento dell'uso, riscaldate a bagnomaria.

## Ingredienti

2000 G Cosciotto D'agnello  
50 Cl Vino Bianco Secco  
10 Foglie Menta Fresca  
1 Spicchio Aglio  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
1 Limone  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 130 minuti.