

Agnello All'aceto Balsamico Tradizionale

Marinare il coscio 3 ore con carota, sedano, porro a pezzi, ginepro, alloro, aglio, vino e aceto balsamico. Scolarlo, asciugarlo e rosolarlo in tegame; salare. Unire le verdure della marinata e rosolarle. Unire met? marinata; cuocere per 1 ora circa la carne, rigirandola. Togliere, sgrassare e glassare il fondo di cottura, passarlo e condirvi la carne.

Ingredienti

1 Coscio D'agnello Disossato Di 1200 G
1 Porro
1 Carota
1/2 Costa Sedano
Aglio
Alloro
Alcune Bacche Ginepro
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Vino Rosso
2 Cucchiari Aceto Balsamico Tradizionale
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.