

Agnello Allo Zenzero

In una pirofila scaldare a fuoco vivo 5 cucchiai di olio, disporvi l'agnello e farlo rosolare da tutti i lati. Salarlo, peparlo, bagnarlo col vino e farlo evaporare. Coprire la pirofila con un foglio d'alluminio e proseguire la cottura in forno a 200 gradi per circa 90 minuti bagnandolo col fondo di cottura. Grattugiare finemente lo zenzero e amalgamarlo al miele. A cottura ultimata scolare l'agnello, spalmarlo con il miele e passarlo sotto il grill per 10 minuti.

Ingredienti

1 Cosciotto D'agnello Di 1500 G
10 Cl Vino Bianco
50 G Zenzero Fresco
100 G Miele Fluido
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 110 minuti.