

Agnello In Crosta

Iniziate preparando la crosta. Riunite in una terrina la met  della dose indicata di sale grosso, la farina, l'albume, il timo e il rosmarino tritati. Mescolate a lungo con il cucchiaino di legno, unendo l'acqua necessaria ad ottenere una pasta ben soda e compatta. Avvolgete a palla la crosta e lasciatela riposare al fresco, nella terrina. Tritate finemente insieme timo e rosmarino, unitevi la mollica di pane. Salate e pepate la spalla d'agnello e cospargetela con il trito preparato. Tirate la pasta di farina con il mattarello. Alla fine la crosta dovr  avere uno spessore di 1 cm circa. Adagiate al centro la spalla d'agnello e, molto delicatamente, avvolgetelo nella crosta. Nell'eseguire questa operazione, fate molta attenzione affinch  la crosta non si rompa, poich  non si tratta di una normale pasta. Chiudete con cura le estremit  del rotolo che avrete ottenuto. Sbattete l'uovo e con esso spennellate la preparazione. Cospargetela con il sale grosso rimasto, pennellatela con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno a 180 gradi per 40 minuti. Portate in tavola l'agnello tiepido, avvolto nella sua crosta di grande effetto. Tagliatelo a fette direttamente davanti ai commensali.

Ingredienti

1 Spalla D'agnello Di Circa 1000 G
10 G Mollica Di Pane
2 Rametti Timo
3 Rametti Prezzemolo
10 G Burro
Sale
Pepe
Per La Crosta:
220 G Sale Grosso
240 G Farina
1 Uovo Intero
1 Tuorlo D'uovo
1 Pizzico Timo
1 Pizzico Rosmarino
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 40 minuti. Calorie: 515.