

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Agnello arrosto al caminetto

Dalle origini.... ad ... oggi sempre buono è!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- mezzo agnello
- sale
- uno spiedo
- un fuoco vivo e costante

Preparazione

Preparate un bel fuoco con fascine e dei ciocchi secchi di media grandezza. Mentre il fuoco arde si infilza la carne con uno spiedo e si pone davanti al fuoco. Si lascia ferma, rivolgendo la parte interna verso il fuoco fino a che si riscalda un bel po'. A questo punto si gira continuamente, stando attenti che la cottura sia sempre uniforme. Aggiungere, se necessario, altra legna e proseguire la cottura per oltre un'ora. Si sala verso la fine e quando sarà dorata per bene e le ossa tenderanno a staccarsi, togliere dallo spiedo e farla riposare una decina di minuti in modo che la carne non perda i suoi sughi ma si distribuiscano uniformemente. Tagliare la carne e posarla su un grande piatto da portata e dopo una piccola spolverata di sale, portare in tavola ebuon appetito!!!!

