



Cosciotto di agnello al forno - [Visualizza sul sito di silvia](#)

cosciotto - agnello - forno - erbe aromatiche

Ingredienti:

1 cosciotto di agnello
burro o olio
timo
rosmarino
alloro
salvia
aglio
vino bianco

Procedimento:

Tritare le erbe aromatiche e l'aglio.

Praticare dei tagli nella carne del cosciotto, e cercare di riempirli con il trito aromatico. Adagiare il cosciotto nella teglia, con il burro.

Infornare a 200° forno preriscaldato (ventilato).

Dopo mezz'ora, versare nella teglia 2 bicchieri di vino bianco secco, giorare il cosciotto e proseguire la cottura per altri 30 minuti.



[Vai alla discussione sul forum](#)