

Gigot d'agneau Provençal

(cosciotto di agnello alle erbe)



La Provence-Alpes-Cote d'Azur (PACA) 1

Quand on évoque le gigot d'agneau, on pense inévitablement au repas de Pâques, mais cette pièce emblématique de l'agneau, savoureuse et particulièrement tendre, se cuisine toute l'année et surtout à toutes les sauces.

Ingredienti:

- Un cosciotto di agnello di circa un chilo e mezzo,
- un rametto di dragoncello,
- foglie di timo,
- un rametto di rosmarino,
- foglie di menta,
- foglie di salvia,
- sei spicchi d'aglio,
- un bicchiere di vino bianco,
- olio, sale e pepe.



Tritate finemente le erbe e l'aglio. Tagliate il cosciotto d'agnello con un coltello e mettete dentro i tagli il trito di erbe. Condite il cosciotto con sale e pepe

Avvolgere il tutto in domopack, lasciare riposare alcune ore (anche 24 ore), poi mettetelo in una casseruola con l'olio e infornatelo in un forno caldissimo. Dopo circa un'ora, abbassate la temperatura e cuocete per un'altra ora. Togliete dal forno e tenetelo in caldo su un piatto di portata.

Sfumate il sughetto a teglia con il vino bianco.

Servite il cosciotto con il sughetto a parte e, se volete, potete accompagnare questa tradizionale portata francese con delle patate arrostiti o con dei fagiolini o asparagi al burro