

Agnello al Primitivo

Ingredienti per sei persone

1,7 kg di carne magra di agnello, 80 ml di olio di oliva extra vergine, tre spicchi di aglio e rametti di rosmarino, 5 dl di Primitivo, sale e pepe.

Lavare la carne, asciugarla e tagliarla a piccoli pezzi regolari. Mettere tutto in un tegame di terracotta con olio, spicchi di aglio interi, rosmarino, sale e pepe. Coprire la carne a filo con vino. Incoperchiare e cuocere a fuoco lento.

Durante le due ore ininterrotte di cottura girare ogni tanto la carne per favorire la cottura regolare.

Travasare, infine, il tutto su un piatto di servizio concavo e servire.