COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- un cosciotto di agnello del peso non inferiore ad 1 kg.,
- una fetta di pancetta (o lardo) di 100 gr.,
- 30 gr.
- di burro,
- due rametti di rosmarino,
- due spicchi di aglio,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliate via la parte terminale del cosciotto.
Tagliate la pancetta a bastoncini.
Steccate il cosciotto, dopo avergli praticato delle incisioni sulla carne con il coltello, con i bastoncini di pancetta, piccoli rametti di rosmarino e filetti di aglio.
Salatelo e pepatelo.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro e quattro cucchiaiate di olio, quando l'unto sarà caldo adagiatevi il cosciotto e lasciatelo rosolare da ogni parte a fuoco vivace, rigirandolo spesso.
Poi bagnatelo con il vino bianco che lascerete evaporare parzialmente.
Dopo di che mettete il cosciotto in forno e lasciatevelo per circa 50 minuti.
Ogni tanto irroratelo con il fondo di cottura.
Se fosse necessario, unite un po' di acqua tiepida o, meglio ancora, brodo.
Disponete l'agnello su un piatto passate il sughetto al passino fine, quindi versatelo sulla carne.
Presentate l'agnello in tavola accompagnandolo con delle patate arrosto, o con della lattuga.