AGNELLO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spalla d'agnello disossata arrotolata
- 500 g di funghi porcini
- 25 g di burro
- 25 cl di panna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Salate e pepate la spalla, spennellandola accuratamente con un po' d'olio leggermente salato.
Adagiatela in una teglia con quattro cucchiai d'olio e cuocete per un'ora in forno preriscaldato a 200 gradi.
Ritirate e tenete al caldo.
In un tegame versate un bicchiere d'acqua calda, la panna e 100 g di gambi dei funghi ben puliti e tagliati a pezzetti.
Lasciate cuocere per un quarto d'ora.
Nel frattempo, in una padella con il burro insaporite velocemente le cappelle dei funghi tagliate a fettine a fuoco vivace.
Aggiungete gli spicchi d'aglio interi.
Salate e pepate.
Continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora, unite il prezzemolo tritato, poi eliminate gli spicchi d'aglio.
Sul piatto da portata servite l'agnello tagliato a fettine nappate con la salsa calda e con il contorno di funghi porcini.