AGNELLO ALLO ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cosciotto d'agnello da 1500 g
- 10 cl di vino bianco
- 50 g di zenzero fresco
- 100 g di miele fluido
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In una pirofila scaldare a fuoco vivo 5 cucchiai di olio, disporvi l'agnello e farlo rosolare da tutti i lati.
Salarlo, peparlo, bagnarlo col vino e farlo evaporare.
Coprire la pirofila con un foglio d'alluminio e proseguire la cottura in forno a 200 gradi per circa 90 minuti bagnandolo col fondo di cottura.
Grattugiare finemente lo zenzero e amalgamarlo al miele.
A cottura ultimata scolare l'agnello, spalmarlo con il miele e passarlo sotto il grill per 10 minuti.