

AGNELLO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spalla d'agnello di circa 1000 g
- 10 g di mollica di pane
- 2 rametti di timo
- 3 rametti di prezzemolo
- 10 g di burro
- sale
- pepe

Per la crosta:

- 220 g di sale grosso
- 240 g di farina
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico di rosmarino
- sale

Iniziate preparando la crosta.

Riunite in una terrina la metà della dose indicata di sale grosso, la farina, l'albume, il timo e il rosmarino tritati. Mescolate a lungo con il cucchiaino di legno, unendo l'acqua necessaria ad ottenere una pasta ben soda e compatta.

Avvolgete a palla la crosta e lasciatela riposare al fresco, nella terrina.

Tritate finemente insieme timo e rosmarino, unitevi la mollica di pane.

Salate e pepate la spalla d'agnello e cospargetela con il trito preparato.

Tirate la pasta di farina con il mattarello.

Alla fine la crosta dovrà avere uno spessore di 1 cm circa.

Adagiate al centro la spalla d'agnello e, molto delicatamente, avvolgetelo nella crosta.

Nell'eseguire questa operazione, fate molta attenzione affinché la crosta non si rompa, poiché non si tratta di una normale pasta.

Chiudete con cura le estremità del rotolo che avrete ottenuto.

Sbattete l'uovo e con esso spennellate la preparazione.

Cospargetela con il sale grosso rimasto, pennellatela con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno a 180° per 40 minuti.

Portate in tavola l'agnello tiepido, avvolto nella sua crosta di grande effetto.

Tagliatelo a fette direttamente davanti ai commensali.