COSCIOTTO IN CROSTA

Ingredienti per 8 persone:

- un cosciotto d'agnello da kg 2,
- g 200 di fave sbollentate e pelate,
- g 200 di farina,
- g 200 di pancetta grassa,
- g 150 di mollica di pane di grano duro,
- g 250 di prosciutto crudo all'osso,
- odori (salvia, carota, rosmarino, cipolla, sedano),
- vino bianco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Dopo aver inciso il cosciotto per togliere l'osso del femore, riempite la cavità con il prosciutto e ricomponete il cosciotto; salatelo, pepatelo, legatelo, rosolatelo in forno a 200° per circa 30 minuti, con un filo d'olio, poi aggiungete gli odori, un dito di vino e proseguite la cottura per altri 30 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare la carne e liberatela dallo spago.
Passate separatamente al mixer la mollica di pane, la pancetta, le fave, poi riunite gli ingredienti sulla spianatoia e impastateli con la farina, sale e pepe.
Stendete l'impasto in modo da avvolgervi il cosciotto d'agnello e passatelo in forno a 190°, su una placca foderata da carta da forno, per circa 30 minuti; servitelo caldo, guarnito a piacere.
Se non gradite il gusto un po' selvatico della carne d'agnello, prima di rosolarla, lasciatela per qualche ora in una marinata composta da tre parti di vino rosso e una di aceto.