

ARROTOLATO DI AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. circa di spalla di agnello disossata,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- una manciata di mollica di pane raffermo,
- latte,
- uova n°1,
- maggiorana,
- prezzemolo,
- rosmarino,
- 2 spicchi d'aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100g. di piselli,
- pepe e sale.

Battete la carne per ottenere una fetta larga.

Tagliate a dadini carota e sedano e fateli ammorbidire per qualche minuto con uno spicchio d'aglio tritato e un cucchiaino di olio.

Unite i piselli lessati in acqua salata e scolati, la mollica bagnata nel latte e strizzata, maggiorana e prezzemolo tritati e infine l'uovo.

Regolate di sale e pepe e aggiungete, se necessario, ancora un pò di mollica o di latte per ottenere un composto di giusta consistenza.

Sistemate la farcia al centro della carne, arrotolate il tutto e legate con spago da cucina, chiudendo bene l'arrosto alle estremità.

Rosolate la carne con l'aglio e l'olio rimasti e il rosmarino e cuocete a fuoco moderato per circa 45 minuti.

Lasciate riposare 5 minuti prima di slegare la carne e affettarla.

A fine cottura la carne dell'agnello deve presentarsi un pò rosata perché resti morbida e saporita.