

AGNELLO DA LATTE AL FORNO CON PATATE E CARCIOFI

Ingredienti:

- Agnello disossato
- Spicchi di aglio
- Rosmarino
- Timo
- Sale, Pepe
- Patate (Ratte)
- Carciofi puliti e cotti
- Fondo d'agnello

Preparazione:

- rosolare le cosce e cucinarle al forno a 180°C fino a una temperatura interna di 41°C
- le costole al momento
- bollire le patate (con la buccia) con scalogno, aglio, rosmarino e alloro
- pellare le patate
- pulire i carciofi
- riscaldare olio in una pentola
- aggiungere i carciofi con aglio e prezzemolo
- bagnare con vino bianco e coprire con carta allumino
- cucinare a temperatura bassa
- tagliare i carciofi in spicchi e saltare con i patate insieme
- riscaldare l'agnello al forno e impiattare come sul foto
- decorare con lemongras fritto

