



## LA RICETTA

**PRINCIPALI  
INGREDIENTI  
GIÀ PRESENTI NELLA  
PREPARAZIONE:**

*Carne di agnello, sale,  
pepe, aglio, prezzemolo,  
rosmarino, fiocchi di patate.*

**COTTURA:** Rosolare il preparato in padella ben oliata per 10 minuti, poi aggiungere vino bianco e, con forno a 165 gradi, cucinare per 2 ore tenendo coperto il cosciotto con carta alluminio e bagnando al bisogno con brodo caldo.

## Coscia di agnello ripiena

*... Il piatto  
di Pasqua*

## I CONSIGLI DEL MACELLAIO

**IL CONTORNO:**  
La coscia di agnello si abbina con carciofi e patate al forno.

**IL VINO:**  
Si consiglia di accompagnare il piatto con un Merlot o comunque un rosso non troppo robusto.

