



Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

Agnello arrosto con asparagi

Per molti buongustai, l'agnello è un must della Pasqua. Questa ricetta dimostra che l'agnello e gli asparagi formano una perfetta combinazione.



Ingredienti

8 PERSONE 120 MIN.
4 kg asparagi di Terlano
3 kg carne d
250 ml vino bianco
ortaggi a radice
brodo

www.roterhahn.it

Preparazione - Agnello arrosto con asparagi

1. L'agnello va tagliato a pezzetti e rosolato brevemente sul fuoco.
2. Insaporirlo quando è rosolato su entrambi i lati. Aggiungere gli ortaggi a radice e il vino bianco.
3. L'agnello a questo punto va messo in forno, dove deve essere girato ogni tanto e ricoperto di brodo. Il tempo di cottura varia tra i 60 e i 90 minuti.
4. Sbucciare gli asparagi, bollirli al dente e servirli con l'agnello.

Buona fortuna



Franz Schwarz

Contadino dell'osteria contadina del Gallo Rosso
OBERLEGAR A TERLANO