

## Coscia di agnello lardellato

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 2kg di coscia di un agnello da
- 250g di lardo
- aglio
- origano
- rametti di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale



**Preparazione:** lardellate la carne usando un composto ottenuto tritando insieme lardo, aglio e prezzemolo.

Chiudete i fori con stecchini di origano e cuocete in acqua bollente salata con l'aggiunta dell'olio.

Punzecchiate la carne con i rebbi di una forchetta ed aspettate che il liquido di cottura si restringa.

Il contorno ideale è di patate silane fritte, insaporite col sugo della carne.