

Agnello patate e porcini

INGREDIENTI:

800 gr di spezzatino di agnello,

800 gr di patate,

300 gr di funghi porcini,

1 rametto di rosmarino,

2 foglie di alloro,

3-4 spicchi di aglio,

3-4 bacche di ginepro,

1 bicchiere di vino bianco,

1 bicchiere di acqua,

pepe qb,

sale qb,

3 cucchiaini di olio evo.

Sbucciare e tagliare a spicchi le patate (le mie erano a buccia sottile adatte per essere cotte con la buccia), metterle in una ciotola con acqua fredda almeno per 1 ora a perdere l'amido.

Pulire i funghi e tagliarli a cubetti.

In una teglia da forno capiente mettere l'agnello a pezzi, i funghi, le patate sgocciolate dall'acqua, l'aglio in camicia leggermente schiacciato, aghi di rosmarino, alloro, ginepro appena schiacciato, sale, pepe e l'olio, mischiare il tutto e irrorare con vino e acqua.

Mettere la teglia in forno a 200° fino a completa evaporazione del liquido e doratura di carne e patate almeno 1 ora.

I porcini possono essere sostituiti dai funghi che preferite oppure usare i congelati il risultato non è identico al fresco ma comunque buono.