

## AGNELLO CON FUNGHI

### Ingredienti

- agnello (1000gr)
- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- vino rosso (40ml)
- sale
- 1 peperoncino fresco
- ginepro
- pepe nero
- funghi cardoncelli (600gr)

### Come si prepara

Mescolare in una ciotola i funghi, puliti e tagliati a fette non sottili, e l'agnello tagliato a pezzi.

Condire con olio, sale, pepe nero, peperoncino e 1 cucchiaino di bacche di ginepro.

Mettere in forno a fuoco moderato, circa 160 gradi, e rosolare per circa 90 minuti.

Irrorare, quando si asciuga troppo, con un goccio di vino rosso caldo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 120

**Gradimento:** 2

### Tags

occasioni speciali, natale, new, feste, carne, tradizionale, Agnello con funghi, carne ovina, abbacchio, mediterraneo

