

Gli editoriali.

La ricetta dell'agnello al forno con patate

L'agnello al forno con patate è un classico piatto del menù di Pasqua: preparalo seguendo la ricetta tradizionale e scoprendo tante varianti gustose!

L'**agnello al forno con patate** è un piatto tipico della **tradizione culinaria italiana**, specialmente durante le **festività pasquali**. Ogni regione ha le sue varianti, che rendono questo piatto ancora più interessante e gustoso. La **versione classica**, che unisce il sapore intenso dell'**agnello** alla delicatezza delle patate, è sempre una scelta vincente, semplice ma di grande effetto. Scopriamo insieme come preparare questa ricetta in modo perfetto, con alcuni suggerimenti per le varianti regionali!

Tempo preparazione: 120 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cosciotto di agnello (oppure spalla di agnello)
- 800 g di patate
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Sale e pepe q.b.



- 1 limone
- 1 cipolla (facoltativa)
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio di aceto balsamico (facoltativo)

Procedimento

1. Inizia sbucciando le **patate** e tagliandole a **fette sottili**. Se lo desideri, puoi anche tagliarle a cubetti, ma le fette sono più tradizionali e si cuociono meglio nel forno.
2. Sbuccia e schiaccia gli **spicchi d'aglio** e trita il **rosmarino**. Preriscalda il forno a 180°C.
3. Prepara l'**agnello**: se hai scelto un cosciotto di agnello, fai dei piccoli tagli sulla carne per permettere ai sapori di penetrare meglio. Massaggia il cosciotto con olio d'oliva, sale, pepe, aglio e rosmarino tritato. Puoi anche aggiungere un po' di succo di limone per dare freschezza al piatto.
4. In una teglia, adagia le patate tagliate e copri con il cosciotto di agnello. Se lo desideri, aggiungi la **cipolla** tagliata a fette.
5. Versa nella teglia il **vino bianco** e, se vuoi, un cucchiaio di **aceto balsamico** per dare più sapore. Aggiusta di sale e pepe a piacere.
6. Inforna la teglia nel forno già caldo e cuoci per circa **1 ora e 30 minuti**, bagnando di tanto in tanto l'agnello con il suo fondo di cottura.
7. A metà cottura, gira l'agnello e mescola le patate per una cottura uniforme. Il piatto sarà pronto quando l'agnello risulterà ben dorato e le patate tenere e croccanti.
8. Una volta cotto, lascia riposare l'agnello per qualche minuto prima di servirlo. Puoi guarnire con del **rosmarino fresco** o un filo di olio extravergine di oliva per un tocco finale.

Le varianti dell'agnello al forno con patate

L'agnello al forno con patate è un piatto che cambia forma e sapore in base alla regione in cui viene preparato. Ogni zona d'Italia ha una versione che rispecchia i gusti e le tradizioni locali. Ad esempio, in alcune varianti del Sud, l'agnello al forno con patate è spesso arricchito da un **mix di erbe aromatiche** come **alloro**, **timo** e **maggiorana** e, talvolta, si aggiungono **olive nere** per un tocco salato che completa il piatto. L'agnello può essere cucinato intero o in pezzi, e viene accompagnato spesso con le patate arricchite da **pomodorini freschi** e **cipolle**.

In altre varianti, l'agnello al forno con patate viene preparato anche con l'aggiunta di **capperi** e **olive verdi**, che conferiscono al piatto un sapore più deciso. Inoltre, si utilizza spesso il **vino rosso** al posto del bianco e si aggiungono aromi come l'aglio e l'origano per un profumo irresistibile. Le patate, infine, sono spesso arricchite con **pangrattato**, per creare una crosticina croccante che rende il piatto ancora più gustoso.

In ogni caso, l'agnello al forno con patate è un piatto ricco di tradizione e sapore, perfetto per la Pasqua o per una cena speciale con la famiglia. Personalizza la ricetta in base ai tuoi gusti per un piatto che conquisterà tutti a tavola!