

Gli editoriali.

Come cucinare l'agnello: i consigli per tutti i metodi

Scopri come cucinare l'agnello in tutte le sue varianti più diffuse e scegli come prepararlo per il tuo pranzo di Pasqua!

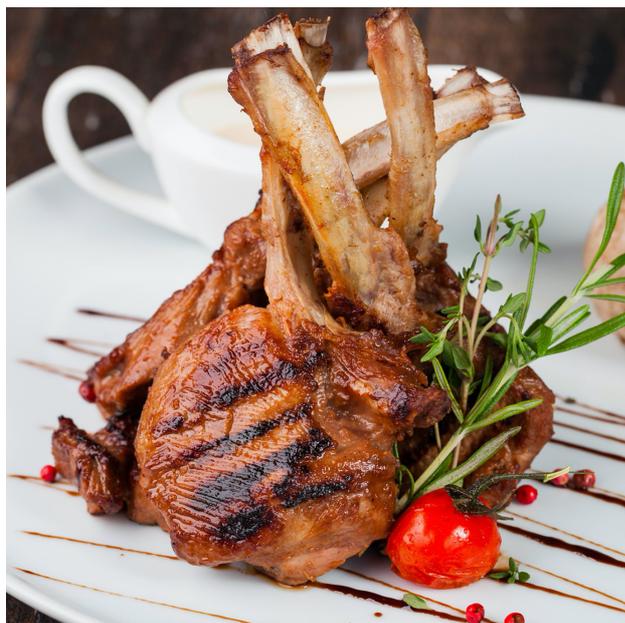
Le **ricette dell'agnello pasquale** sono veramente tante. La sua carne saporita e tenera, infatti, si presta a molte preparazioni diverse. Scopriamo quindi insieme come cucinare l'agnello in tutte le principali varianti per scegliere la ricetta per il **pranzo di Pasqua!**

Come si cucina l'agnello: i tagli della carne

Prima ancora di imparare come cucinare l'agnello affinché rimanga morbido e sia gustoso, bisogna conoscere le caratteristiche della sua carne e i vari **tagli** disponibili. Innanzitutto, bisogna sapere che esiste una differenza tra **abbacchio** e **agnello**: il primo ha una carne tenera e delicata perché l'animale è molto piccolo ed è stato nutrito solo con il latte; il secondo, invece, è un animale che ha almeno sei mesi di vita e ha brucato l'erba, dunque la sua carne è più grassa e saporita.

I tagli disponibili sono:

- **Carré o lombata**: è il più pregiato ed è quello dal quale si ricavano le **costolette** o le **costine**. Le fettine non devono essere troppo sottili, altrimenti si rischia che diventino dure una volta cotte. Questo taglio di carne è adatto per essere cucinato arrosto, in padella, alla griglia o al forno;
- **Sella**: è la parte finale del carré, formata da teneri filetti che vengono generalmente tagliati spessi per essere cotti alla griglia. Questo taglio è perfetto anche per arrosti o brasati;



- **Cosciotto:** è un altro taglio di grande qualità e può essere fatto al forno intero o disossato, dopo essere stato marinato;
- **Petto:** viene disossato e tagliato a fettine che possono essere arrotolate e farcite. È una parte di carne più dura, quindi è adatta a ricette al forno e con lunghi tempi di cottura;
- **Coratella:** per prepararla servono cuore, fegato, reni e polmoni che vengono fatti a pezzetti e conditi in vari modi.

Come cucinare l'agnello in padella

L'agnello in padella può essere preparato con vari metodi. Uno dei più diffusi è **l'agnello alla cacciatora**, che può essere cucinato con il carré ma anche con il cosciotto. In questa ricetta è meglio che la carne sia disossata e fatta a tocchetti dal macellaio. Ecco i passaggi per prepararlo:

- Far rosolare la carne in padella con un po' di burro, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, qualche foglia di alloro, sale e pepe.
- La cottura deve poi proseguire per circa mezzora, girando la carne di tanto in tanto. Nel frattempo, occorre preparare un trito con uno spicchio d'aglio, del rosmarino e qualche filetto di acciuga: a questo composto va aggiunto un po' di vino bianco e di aceto.
- Il battuto così ottenuto va versato in padella per poi proseguire la cottura per un'altra mezzora. Per insaporire ancora di più il piatto, a seconda dei gusti, si possono aggiungere delle olive denocciolate o dei capperi.

Un'altra ricetta gustosa e veloce è quella delle **costolette di agnello in padella**: la carne va fatta **marinare** un paio d'ore circa con dell'olio, del pepe, uno spicchio d'aglio tritato, la buccia di un limone grattugiata e delle foglie di alloro. Dopo la marinatura, le costolette vanno cotte in una padella ampia a fiamma viva, per circa 2-3 minuti per lato, a seconda del grado di cottura desiderato. A fine cottura, basta aggiungere del sale, girare ancora una volta le costolette per poi servirle ben calde.

Come cucinare l'agnello al forno

L'agnello al forno è forse la ricetta più diffusa perché è anche quella che, di solito, piace a tutti, oltre a essere anche facile e veloce. La preparazione ideale è quella dell'**agnello al forno con patate**, così da accompagnare la carne con un contorno gustoso. In tal caso, la preparazione inizia proprio dalle patate, che vanno pelate, lavate e tagliate a pezzi, per poi essere disposte in una teglia grande con dell'olio, del timo, del rosmarino e uno spicchio d'aglio. A quel punto si può passare alla preparazione del cosciotto, che va lavato, asciugato, salato e infine adagiato sul letto di patate nella teglia. Il cosciotto di agnello al forno deve cuocere a **210° per i primi 15 minuti**, poi a **180° per altri 40 minuti** circa. Per evitare che la carne si secchi, si può aggiungere un bicchiere d'acqua; a fine cottura, bisogna lasciar riposare la carne qualche minuto prima di servirla.

In alternativa, con lo stesso procedimento si possono preparare le **costolette di agnello al forno**: in questo caso, però, occorre coprire le ossa con della carta stagnola per evitare che si brucino, mentre la cottura deve essere a **200° per 50 minuti con forno ventilato** per evitare che le costine si secchino.

Come cucinare l'agnello in umido

L'**agnello in umido** è una ricetta sfiziosa in cui la carne viene prima rosolata in padella, per poi essere cotta nel **brodo**. Quest'ultimo deve essere preparato per primo: basta un semplice brodo vegetale, realizzato con carota, sedano, cipolla, acqua, vino bianco, sale, pepe e aromi come alloro, rosmarino, timo e altri in base ai propri gusti.

Durante la cottura del brodo che dovrà durare circa un quarto d'ora, si può preparare la carne: l'agnello va tagliato a tocchetti, lavato, asciugato e rosolato in padella con del burro e, se piace, dello scalogno o dell'aglio da togliere prima di servire. Completata questa operazione, con un mestolo prendere del brodo, versarlo in una ciotola e aggiungere un cucchiaino di farina che aiuterà ad amalgamare tutti gli ingredienti. Versare poi il composto sulla carne e proseguire la cottura, aggiungendo altro brodo con farina a più riprese, ma senza esagerare. Una variante prevede l'aggiunta di qualche cucchiaino di **salsa di pomodoro** sulla carne prima di versare il brodo, per dare sapore e colore al piatto.

Come cucinare l'agnello alla griglia

Chi ha la possibilità di organizzare una grigliata con amici o parenti, potrà optare per l'**agnello alla griglia**. Il taglio migliore in questo caso sono le **costine** che sono deliziose con questo metodo di cottura. Le costolette devono essere prima **marinate** con dell'olio, dell'aglio, del pepe e degli aromi come timo, salvia e rosmarino. Nel frattempo, si può accendere la griglia a fiamma alta, oliandola con della carta assorbente affinché non risulti troppo unta. Quando compare un po' di fumo, vuol dire che la piastra è pronta e a quel punto vi si possono adagiare sopra le costolette: dopo qualche minuto, vanno girate per far dorare anche l'altro lato. Proseguire così fino al grado di cottura desiderato, poi disporre le costolette in una teglia da forno ricoperta con della carta di alluminio per farle riposare. In seguito, salarle e servirle a tavola.

Come cucinare l'agnello arrosto

Per l'**agnello arrosto** si può scegliere la **spalla** o il **cosciotto**. La carne va **rosolata in forno preriscaldato a 170°** in una teglia con olio abbondante, aglio tritato, salvia e rosmarino. Dopo qualche minuto, bisogna aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, del sale e del pepe per poi proseguire la cottura per circa un'ora, durante la quale la carne va controllata per evitare che si secchi troppo. Al termine del tempo, la carne va girata e condita con del **brodo**, per poi proseguire la cottura per circa **20 minuti a 200°**.

Come cucinare l'agnello al sugo

L'agnello si presta bene anche per **piatti con il sugo**, ad esempio un gustoso **ragù** per la pasta, delle **polpette**, oppure degli **involtini**. La ricetta più semplice, però, è quella delle **costine al sugo**: dopo averle infarinate e aromatizzate con timo e salvia o rosmarino, vanno **rosolate in padella** con del burro e sfumate con del vino bianco. Completate queste operazioni, si può aggiungere la **salsa di pomodoro**, il sale e il pepe per poi lasciar cuocere per circa **45 minuti**.

L'agnello fritto

Le costolette di agnello possono anche essere **fritte** per realizzare così un'appetitosa alternativa che piace a tutti. Per prepararle, basterà lavarle, asciugarle e assicurarsi che non ci siano pezzi di ossa nella carne. In seguito, vanno salate e impepate, passate negli albumi d'uovo sbattuti, poi impanate nel pan grattato o nella farina di mais, e infine fritte in una padella con dell'olio ben caldo, a fiamma moderata. In questo caso, la carne deve essere **ben cotta** anche all'interno, quindi la frittura deve proseguire per circa **6 minuti per lato**. Una volta pronte, le costolette vanno lasciate intiepidire adagiate su della carta assorbente per qualche minuto, per poi servirle ancora calde.

Adesso che sai come cucinare l'agnello, non ti resta che scegliere la tua ricetta preferita e iniziare a preparare il tuo pranzo di Pasqua!