



Agnello al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Secondi piatti - patate pomodori

In una teglia da forno mettere un pò di pomodori a pezzetti conditi con aglio, prezzemolo, sale, pepe, grana grattugiato e un filo d'olio.

Adagiare sul fondo della teglia i pezzi di agnello, preferibilmente dalla parte della spalla, più teneri. Ricoprire con patate tagliate a spicchi non troppo grossi e ripetere il condimento come prima (pomodori, prezzemolo, aglio, sale, pepe, olio, grana).

Io stavolta ci ho aggiunto anche i nostri funghi cardoncelli (tanto buoni!!!!), potreste metterci anche i porcini, se piacciono....

Infine cospargere di origano.

Aggiungere acqua fino a metà della teglia e cuocere in forno a 200° per almeno 1/2 ora, controllando sempre la cottura della carne e delle patate.

Quando tutto è cotto per bene, passare qualche minuto sotto il grill per ottenere delle patate croccanti.

