

# RICETTA DEL GIORNO

## *Agnello alla contadina*

**INGREDIENTI:** Cosciotto di agnello, olio extravergine d'oliva, una cipolla, succo di limone, pecorino fresco grattugiato, peperoncino, sale.

**PREPARAZIONE:** Dopo aver ben lavato e asciugato il cosciotto di agnello, disporlo in una teglia, oliarlo, salarlo e aggiungere un pizzico di peperoncino e la cipolla finemente tritata. Mettere la teglia in forno ben caldo (200°) e cuocere il cosciotto avendo l'accortezza di rigirarlo ogni tanto. Appena rosolato, aggiungere poche gocce di succo di limone, spolverate con pecorino grattugiato e servire.