

Ricette pasquali secondi piatti

Cosciotto di agnello al forno con patate

Ingredienti:

- 1 cosciotto di agnello di circa 1880 gr
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- Olio extravergine di oliva
- 8 patate tagliate
- 1 limone

La cosa prima da fare è ovviamente pulire il cosciotto, dopo di che fare dei taglietti sul cosciotto. Il cosciotto va adagiato insieme alle patate in una pirofila. Dopo di che bisogna aromatizzare; quindi in un bicchiere aggiungere il prezzemolo tritato, il succo di limone, il rosmarino, l'aglio e aggiungere l'olio, circa otto cucchiaini; mescolare e quindi riversare sul cosciotto. A questo punto il cosciotto va fatto riposare per 2-3 ore ricoperta di carta stagnola. Nel frattempo si lessano le patate. Il cosciotto va poi inserito in forno caldo per un'ora e mezza; solitamente il forno va riscaldato a 180 gradi. Dopo di che aggiungere le patate e ricoprire con carta stagnola, far cuocere ancora un'ora rigirando di tanto in tanto il cosciotto. Tagliare il cosciotto e servirlo in un piatto da portata con le patate attorno.

Frittata di asparagi

Ingredienti:

- 8 uova
- Formaggio pecorino romano
- Pancetta affumicata
- Scamorza a fette
- Sale
- Pepe

Spuntare gli asparagi e soffriggerli con olio d'oliva a fiamma bassa, dopo di che scolare gli eventuali eccessi. Sbattere le uova e aggiungere gli ingredienti, dopo di che mescolare. Friggere la frittata in pochissimo olio d'oliva e aiutarsi con un coperchio per girare la frittata e dorarla da entrambi i lati.

Capra alla neretese (ricetta abruzzese)

Ingredienti:

- 1,5 kg di capra
- 1 kg di pomodori
- 1 kg di pomodori rossi
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 2 chiodi di garofano
- Buccia a limone

Tagliare la carne di capra e lavarla. Rosolare la cipolla, mezza buccia di limone, i chiodi di garofano in olio d'oliva e cuocere la carne a fiamma bassa; aggiungere ogni tanto un po' d'acqua in modo che la carne arrivi a metà cottura dopo un'ora e mezza. Dopo di che aggiungere i pomodorini e rosolare la carne. Far cuocere un'altra ora e mezzo e quasi fine cottura aggiungere i peperoni già fritti in precedenza e lasciar insaporire per qualche minuto.