

ci vo' nno

32 - i secondi



j'agneju aju furno

**nu cosciottu d'agneju, lo sale,
l'oju d'uliva, lo pepe, lo vinu
biangu, j'aju e la spichetta.**

*Ci stanno bbone le patate tajate bbelle rosse. Se cce lle mitti, le ta mette
prima de 'nforna'*



'Endru a na cazzaròla da furnu ci mitti ju cosciottu d'agneju che sci 'ndaccatu
co' ju corteju pocu prima. A 'ste 'ndaccature ci mitti la spichetta, lo sale, lo pepe,
j'aju e l'oju; po' ci mitti l'acqua lo vinu e fa' bbulli girènno ogni tandu. Na 'ote
che l'acqua e lo vinu s'hanno retirati, ci remitti n'atra poca de acqua e de vinu
e se porta a mezza cottura. A 'stu puntu 'nfurni e fa' còce pé arminu n'atr'ora.

l'agnello al forno

*Con questo tipo di carne sono indicate le patate tagliate grosse
(se le aggiungiamo, bisogna metterle prima di passarlo al forno)*

ingredienti

**la schiena del maiale, il piede di
maiale, l'orecchio di maiale, il
sedano, la carota, la cipolla, un
pomodorino intero.**

In una pentola da forno, mettere una coscia d'agnello tutta intagliata, dove
vengono inseriti, rosmarino, sale e pepe. Si aggiunge l'aglio, l'acqua, il vino e
si fa bollire girando ogni tanto la coscia d'agnello. Una volta evaporato il liqui-
do, si rimette acqua e vino e si porta a fl di cottura. A questo punto si passa
la pentola al forno fino a fine cottura.

Vieni a scoprire nel tuo Dibi Center di fiducia
i migliori trattamenti su misura per te.

Affidati con fiducia
agli specialisti in
Cure di Bellezza.

DIBI
CURE DI BELLEZZA

Al Centro Estetico Coletta Maria Laura
Via S. Polo 30/32 - SULMONA (AQ) - Tel. 0864.210777

VILLA FERONIA
RISTORANTE

VILLA FERONIA
RISTORANTE

RISTORANTE
VILLA FERONIA

Casa Jacopo Notar Nanni

SPECIALITA' BACCALA'

via Bominaco, 24 - 67100 L'Aquila
Tel 0862.61141-349.7231160

CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDI'