

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Agnello arrosto al caminetto

Dalle origini.... ad ... oggi .... sempre buono è!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
120 minuti

### Ingredienti

- mezzo agnello
- sale
- uno spiedo
- un fuoco vivo e costante

### Preparazione

Preparate un bel fuoco con fascine e dei ciocchi secchi di media grandezza. Mentre il fuoco arde si infilza la carne con uno spiedo e si pone davanti al fuoco. Si lascia ferma, rivolgendo la parte interna verso il fuoco fino a che si riscalda un bel po'. A questo punto si gira continuamente, stando attenti che la cottura sia sempre uniforme. Aggiungere, se necessario, altra legna e proseguire la cottura per oltre un'ora. Si sala verso la fine e quando sarà dorata per bene e le ossa tenderanno a staccarsi, togliere dallo spiedo e farla riposare una decina di minuti in modo che la carne non perda i suoi sughi ma si distribuiscano uniformemente. Tagliare la carne e posarla su un grande piatto da portata e dopo una piccola spolverata di sale, portare in tavola e ....buon appetito!!!!

