

AGNELLO ALLA GRECA **RICETTE DI CUCINA**

Tagliare l'agnello a pezzi, metterlo a macerare in succo di limone per circa mezz'ora.

Ponetelo in una teglia da forno condire con sale pepe e un po' d'olio d'oliva, aggiungere del rosmarino , tre o quattro spicchi d'aglio tagliati a listarelle , il succo di limone rimasto e passate in forno a 180°.

Preparate delle patate tagliate a pezzi che metterete nella teglia in tempo utile per la cottura tenendo presente che per

la cottura dell'agnello è necessaria un'ora e mezza circa. Con le patate si possono aggiungere anche peperoni a pezzetti.

Dieci minuti prima di togliere la teglia dal forno cospargere il tutto con un battuto di timo e menta.