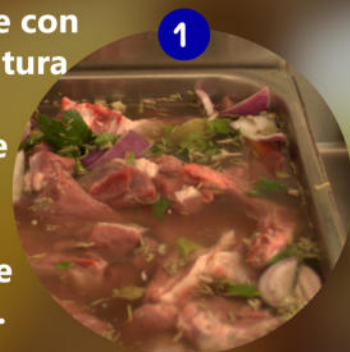


Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice ([http://www.proditerra.eu/laboratorio\\_proditerra/](http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/))

# AGNELLO CON CARCIOFI SPINOSI DI MENFI

L'Agnello della Valle del Belice incontra i Carciofi spinosi di Menfi, nella rivisitazione proposta dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

Per abbinare al meglio il sapore dell'Agnello della Valle del Belice con il gusto deciso dei Carciofi spinosi di Menfi, si parte dalla marinatura della carne in succo di limone arricchito di scorza grattugiata, Cipolla rossa di Partanna, aglio, sedano, carote e timo in foglie, e mescolati al Vino bianco del Belice. Per migliorare la marinatura è importante sezionare l'Agnello o effettuare alcuni tagli sulla superficie della carne, se si usa un taglio unico. Si lascia riposare in frigo per almeno 2 ore, rigirando la carne di tanto in tanto (1).



Quando la marinatura è al punto giusto, si fa rosolare uniformemente l'Agnello in una casseruola con un filo di Olio extra vergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, per circa 10 minuti, regolando di sale e pepe, prima di trasferirlo in una teglia da forno.



Si aggiunge l'olio della rosolatura e il resto della marinata e si mette in forno già caldo a 200 °C per circa 1 ora e mezza, avendo cura di girare spesso la carne e bagnarla di tanto in tanto con il fondo di cottura, per evitare che si scurisca e asciughi troppo (2).

Nel frattempo si preparano le patate sbucciate e tagliate a fette spesse e sistemate in una ciotola con acqua fredda, da un lato, e i Carciofi spinosi di Menfi, mondate delle brattee più dure, tagliati a metà o a fette e messi in acqua fredda e limone (3).



Completata la prima cottura dell'Agnello, si abbassa il forno a 180°C e si aggiungono i Carciofi e le patate, regolando di sale e pepe, facendo cuocere fino a giusta cottura di questi ultimi. Far riposare l'Agnello e servirlo accompagnandolo con un buon Vino Nero d'Avola del Belice.



## INGREDIENTI

1 cosciotto intero di Agnello del Belice di 2 kg ca  
8 Carciofi spinosi di Menfi  
Olio extravergine della Valle del Belice DOP  
600 gr di patate  
500 ml di Vino bianco della Valle del Belice  
2 Cipolle rosse di Partanna, 1 costa di sedano, 3 carote  
2 limoni, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di timo, sale q.b.