Alessandro Borghese Kitchen Sound: spiedo d'agnello laccato all'arancia

borghese-1-54d37625

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



SPIEDO D’AGNELLO LACCATO ALL’ARANCIA

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
2 Lombi di agnello
300gr Succo d’arancia
120gr Zucchero muscovado
2 Peperoni rossi
2 Rametti di prezzemolo
1 Spicchio d’aglio
q.b. Sale, pepe nero e olio evo

Preparazione:
Disossare il lombo d’agnello e separare la copertina dalla carne. Incidere la copertina a rombo e metterla a cuocere lentamente in padella dalla parte del taglio fino a farla diventare croccante. Tagliare il lombo a medaglioni, metterlo in una ciotola con olio, sale, pepe, timo e rosmarino e lasciare riposare e insaporire. Per la laccatura all’arancia , in un tegame far restringere il succo d’arancia con lo zucchero muscovado. Assemblare lo spiedone, alternando la carne con la cotenna croccante e mettere a rosolare sulla piastra e contemporaneamente glassare con la salsa all’arancia. Preparare un contorno mettendo in una ciotola peperoni precedentemente cotti in forno e spellati, aglio, olio, prezzemolo.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno