

Sunday Lamb Roast (agnello arrosto australiano) - Cucina straniera tra amici



1. Cospargere le foglie di menta piperita con lo zucchero e tritare molto finemente (lo zucchero permette di tritare meglio la menta).
2. Mettere la menta e lo zucchero in una ciotola, versarvi sopra l'acqua bollente, lasciare raffreddare completamente e infine mescolare con l'aceto.

Nella serie in quattro parti «Cucina straniera», Zoe Torinesi cerca piatti esotici nel cuore della Svizzera e li trova presso dei ristoratori che preparano le loro prelibatezze locali in modo tradizionale.

Sunday is Game Day! E se poi si svolgono i Campionati del Mondo di Rugby, non appena gli australiani lottano per la vittoria, Mick Purtschert e i suoi amici sono tutti sottosopra. Dal punto di vista culinario, la comunità di Down Under si è in ogni caso guadagnata un posto sul podio: il tradizionale agnello arrosto della domenica, la cui ricetta è stata tramandata a Mick dalla nonna, sta in tavola come il pallone di cuoio sta dietro la linea.

Carne

- 65 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di rosmarino, tritato
- 2 kg di cosciotto d'agnello con osso, privato del grasso
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati e tritati grossolanamente
- Sale, pepe

Contorno

- 1½ kg di patate resistenti alla cottura, pelate e dimezzate

Salsa alla menta

- 3 cucchiai di foglie di menta piperita fresche
- 1-2 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di acqua bollente
- 3 cucchiai di aceto a scelta

1. Preiscaldare il forno a 200 gradi resistenza superiore e inferiore e ungere una pirofila resistente al calore.
2. In una ciotolina mescolare l'olio d'oliva con il rosmarino.

3. Praticare alcune incisioni nel cosciotto ed inserire in ognuna l'aglio.
4. Strofinare bene la carne con la miscela di olio d'oliva e rosmarino, quindi salare e pepare.
5. Rosolare la carne per 15 minuti a 200 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore. 6. Abbassare la temperatura a 180 gradi e continuare a cuocere il cosciotto d'agnello per altri 75 minuti, spennellandolo con il composto olio d'oliva/rosmarino ogni 20 minuti.
6. 40 minuti prima della fine del tempo di cottura aggiungere le patate, dopo 20 minuti girarle.

Consiglio: la temperatura interna della carne dovrebbe essere di 65 gradi.