
Agnello in salsa di menta

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La menta è comunemente utilizzata in cucina per insaporire pietanze dolci o salate, per guarnire piatti o come base per sciroppi e liquori. Esistono molte qualità di menta: la *Campestre* (più antica), la *Nepitella*, comunemente detta *mentuccia*, molto utilizzata nell'Italia centro-meridionale (ingrediente essenziale dei noti carciofi alla romana), e la *Piperita*, creata per ibridazione: attualmente la più coltivata in Italia, utilizzata principalmente per sciroppi e liquori. In vendita sia essiccata che fresca, è uno di quegli ingredienti che in casa risolvono una cena perché aiuta a realizzare, anche all'ultimo momento, piatti dal gusto o dall'aspetto particolari. Si potrebbe infatti preparare con anticipo la salsa di menta che dona ai secondi a base di carne, ottimale con l'agnello e il capretto, un tocco speciale. Ottima idea sarebbe quella di surgelare la salsa e tenerla pronta all'uso.

INGREDIENTI per 6 persone
Per l'agnello: 1,5 kg cosciotto d'agnello, 1 bicchiere di vino bianco secco, rosmarino, 3 spicchi d'aglio, scorza di limone, 150 grammi di pancetta, olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe macinato al momento. Per la salsa di menta: 50 grammi di foglioline di menta campestre, 1 bicchiere d'aceto di vino bianco, 3 cucchiari di zucchero, 1/2 bicchiere d'acqua, q.b. di sale.

Presentazione: foglie di menta campestre.

PREPARAZIONE Per l'agnello: porre la carne in una terrina con rosmarino, sale, pepe e vino bianco secco, l'aglio e la scorza del limone. Lasciar marinare al fresco per mezza giornata, girando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, scolare il cosciotto d'agnello e lardellarlo con pezzetti di pancetta. Scaldare tre cucchiari di olio extravergine d'oliva e porvi il cosciotto che rigirerete continuamente affinché si colorisca in modo uniforme, sigillando i sapori al suo interno. Terminata questa operazione, unire il liquido della marinata e portare a cottura a fuoco moderato e a tegame coperto, girando la carne a metà cottura. Per la salsa di menta: porre la menta tritata in una ciotola e versare l'aceto e l'acqua, aggiungere lo zucchero e il sale. Rimestare e lasciare in infusione per 30 minuti.

PRESENTAZIONE Servire la carne con la salsa di menta appena tiepida e delle foglie di menta per guarnire.