Scamone di agnello ricetta facile

FACILEeBUONO

500 gr di scamone
2 foglie di alloro
olio d'oliva
vino rosso
sale
1 cipolla
rosmarino
salvia

Ottimo con della polenta

Laviamo la carne e adagiamola in un recipiente, copriamola di vino rosso e le due foglie d'alloro. Copriamo con film alimentare e lasciamo in frigorifero per una notte intera.
Togliamola dal vino di marinatura e sciacquiamola brevemente sotto l'acqua corrente, asciughiamo con carta da cucina.
Rosoliamo la carne nell'olio da ambo le parti.
Aggiungiamo due decilitri di vino rosso, un cucchiaino raso di sale, il rosmarino, la salvia e la cipolla tritata.
Coprire e cuocere lo scamone di agnello a fuoco lento per circa un'ora e mezza.

Nella foto con prugne secche aggiunte verso fine cottura.

Questa ricetta di scamone d'agnello è facile da preparare e ottima con una buona polenta.