

Gigot d'agneau

Ingrédients

1 gigot d'1,5 Kg ; 300 g flageolets verts
ail, sel, poivre, huile d'olive, laurier

Pour une recette de Pâques typiquement française la plus simple et la plus connue est le gigot d'agneau accompagné de flageolets verts.

Avant de cuire le gigot, le larder d'ail en morceaux et le frotter d'ail également. Le poivrer et mettre eau et huile d'olive. Le saler seulement après cuisson, sinon, tout le jus s'en va.

Et pour la cuisson, cela dépend du poids, mais un peu rosé à cœur. Certains aiment très cuit et d'autres rosé, voire quasi saignant !

Pour les flageolets verts, les mettre dans l'eau froide quelques heures avant de les cuire dans de l'eau avec sel, poivre, ail et laurier.

Et....bon appétit !

Cosciotto d'agnello.

Ingredienti

1 cosciotto d'agnello di 1,5 Kg.; 300 gr. di taccole; aglio; sale; pepe; olio d'oliva; alloro.

Una ricetta pasquale tipicamente francese, semplice e ben nota è il cosciotto d'agnello con le taccole (varietà di piselli di cui si consuma l'intero baccello). Prima di cuocere il cosciotto, strofinarlo con l'aglio e lardellarlo con vari pezzetti, aggiungere pepe, acqua e olio d'oliva. Salarlo a fine cottura, altrimenti ne fuoriesce il sugo.

La cottura dipende dal peso e dal gusto: rosato all'interno, ben cotto o al sangue.

Mettere le taccole in acqua x alcune ore, poi cuocerle in acqua salata, pepata, aglio e alloro.

Ebuon appetito!