

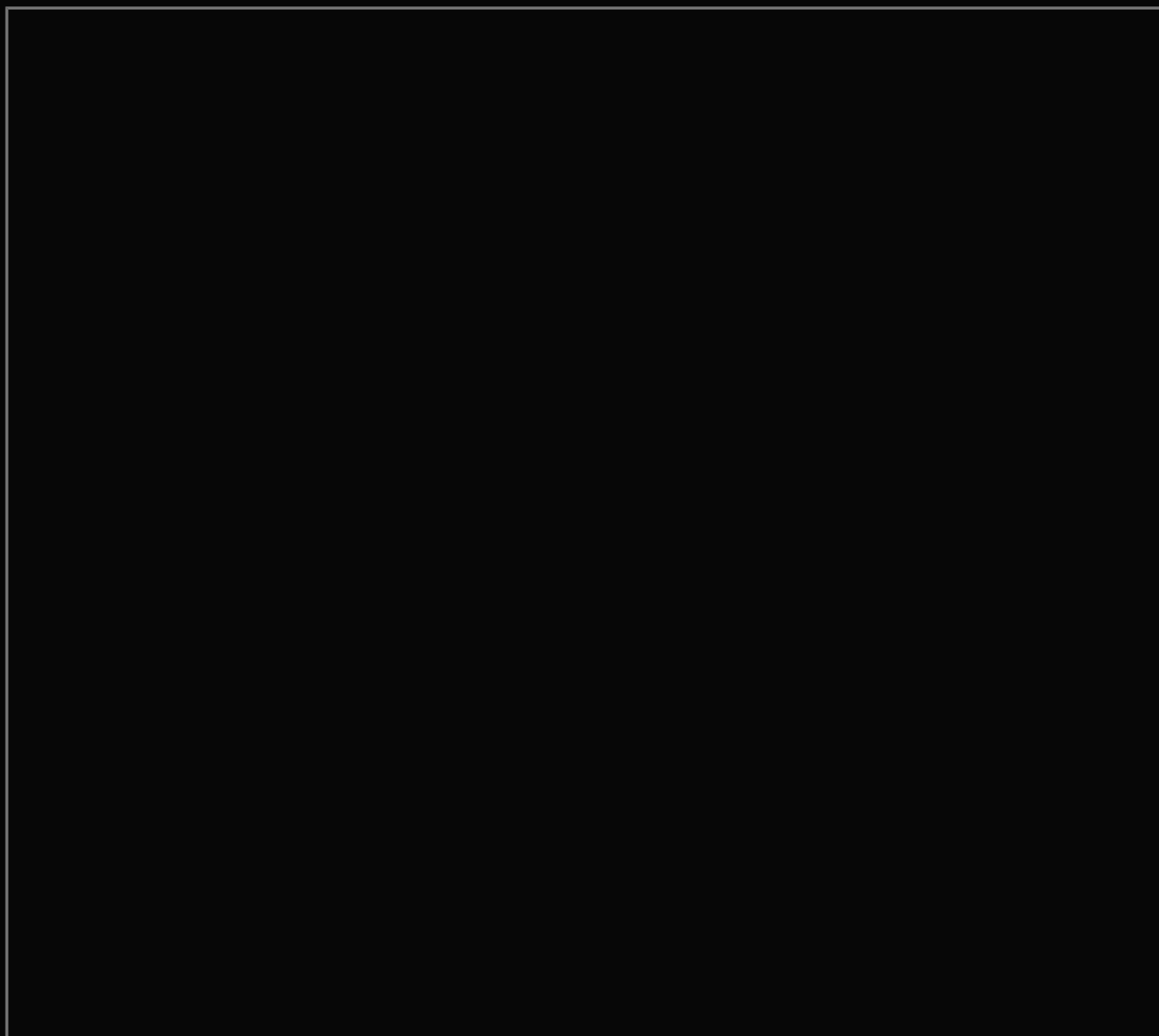
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

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

borgnese-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**