

Come cucinare l'agnello a Pasqua: 4 ricette e 4 abbinamenti

written by Gianna Bozzali | 12/04/2019



Un esperto macellaio ci fornisce alcuni consigli sulla marinatura e la preparazione di un piatto tradizionale mentre, un sommelier, spiega quali vini abbinare a ciascun piatto.

Per tradizione in Italia **non c'è Pasqua senza agnello**, un'antica usanza gastronomica che affonda le origini nei rituali sacrificali della Pasqua ebraica. Oggi quest'abitudine ha perso molto del suo significato storico, anche per le polemiche degli animalisti, tuttavia nei giorni delle feste le cucine di molte regioni profumano ancora di **costolette d'agnello** al forno o alla brace.

Cucinare l'agnello a Pasqua: dalla marinatura alla ricetta

Nella preparazione di questa pietanza, la prima cosa da fare è **eliminare il forte odore di selvatico** nel caso in cui si dovesse scegliere l'**agnellone**; un procedimento che va saltato, invece, se si acquista l'agnello da latte.

Ecco i consigli di **Gianni Giardina**, capitano dell'[Associazione Nazionale Macellai](#) e premio "Best in Sicily" 2019 quale migliore macellaio siciliano.

Come marinare l'agnellone

L'**odore selvatico dell'agnello** è dovuto ad uno strato di grasso sottile e chiaro che si trova sul cosciotto e sul dorso. Per eliminarlo bisogna **marinare la carne**, un procedimento che necessita di parecchio tempo.

Occorre mettere la carne in un contenitore, cospargerla con **erbe aromatiche** - tipo rosmarino e timo - e aggiungere degli spicchi d'aglio a camicia. Versare dei bicchieri di vino rosso e acqua oppure dei bicchierini di whisky o ancora del vino bianco. Per ottenere un sapore più particolare, qualcuno utilizza il **Passito di Pantelleria** o il **Marsala**.

A questo punto, il tutto va coperto con la pellicola trasparente e lasciato in frigo per una notte, avendo cura di girare di tanto in tanto i pezzi di carne per una marinatura uniforme. Prima dell'uso, la carne va scolata e asciugata con un canovaccio, quindi condita in base alla ricetta che si preferisce.

1. Agnello al sugo, l'antica ricetta siciliana

L'**agnello al sugo** è una delle ricette più antiche in Sicilia, oggi meno frequente a tavola ma buonissima. Per un buon risultato, la carne va preventivamente rosolata una padella con olio evo, aglio e rosmarino. A questo punto viene trasferita nel sugo, preparato usando solo pomodori, e fatta cuocere per un'ora e mezza a fuoco lento.

2. Agnello arrosto, il piatto della domenica

L'**agnello arrosto** è un classico secondo piatto da pranzo della domenica. Per questa preparazione si consiglia di usare la spalla o il cosciotto.

Prendere una teglia da forno, versare dell'olio evo ed aggiungere la carne. Inserire all'interno delle fette di cipolla, del rosmarino, del pomodoro a pezzettoni, delle patate e del caciocavallo. Aggiustare di sale e pepe e far cuocere in forno preriscaldato a circa 200° C per un'oretta.

3. Agnello alla brace, veloce, profumato e irresistibile

Costolette e spalla si prestano bene a questo tipo di cottura, uno dei metodi più veloci per preparare l'agnello. Basilare è il **salmoriglio**, una salsa preparata con olio evo, rosmarino, sale e pepe e in cui si metterà la carne per alcuni minuti prima di cuocerla.

Durante la cottura, occorrerà umidire la carne con il salmoriglio prima preparato.

4. Agnello stufato, perfetto per l'agnello da latte

Se utilizzate l'agnello da latte ci si può sbizzarrire ad utilizzare tutte le parti che si vuole. Prendere un tegame, aggiungere olio evo e cipolla e rosolarvi la carne. A questo punto, aggiungere dei cuori di carciofo, delle patate ed un bicchiere di vino bianco. Aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere.

Abbinamento vino e agnello: la parola al sommelier

Quattro varianti d'agnello a Pasqua per quattro vini. I consigli su cosa abbinare ce li fornisce **Fabio**

Gulino, sommelier AIS.

1. L'**agnello al sugo** è un piatto molto aromatico e pertanto serve un vino dalla grande struttura, morbidezza e persistenza gusto-olfattiva - afferma Gulino. Potremmo tranquillamente abbinare un **Cabernet Sauvignon**. Suggestisco il ViVeri di Casa Grazia che ben può equilibrare le note del piatto.
2. Per quanto riguarda l'**agnello arrosto**, trattandosi di un piatto succulento ed aromatico, punterei su un vino dalla grande struttura e consistenza come ad esempio il **Nero d'Avola Duca Enrico** di Duca Salaparuta (magari un 2010), vino dai sentori speziati e tostati, che si bilancia a questo piatto.
3. Invece per l'**agnello alla brace** il mio suggerimento - prosegue il sommelier - è quello di un buon **Cerasuolo di Vittoria DOCG**, il Barocco di Avide, vino di grande personalità, ricco di frutta e speziature, dalla grande eleganza strutturale, dalla notevole intensità olfattiva e morbidezza, capace di equilibrare i sapori abbastanza marcati del piatto.
4. Infine, per l'**agnello stufato** dove troviamo una lunga cottura e quindi si ha dinanzi un piatto molto succulento, aromatico e sapido, suggerirei il **Faro DOC Palari**, prodotto da vitigni autoctoni della zona del messinese che ha una grande armonia gusto-olfattiva, morbidezza e struttura che può armonizzare serenamente tutte le sfaccettature di questo piatto.

Questi erano i nostri consigli su come cucinare l'agnello a Pasqua ma visto che l'Italia è un popolo di buongustai e di custodi di segreti famigliari, aspettiamo le vostre idee.