



LE RICETTE DI RADEBERGER

Secondo piatto

Cosciotto d'agnello con carciofi alla romana

Ingredienti per 4 persone

cosciotto d'agnello (circa 1,5 kg) - 1 l di Radeberger - 4 spicchi d'aglio - 2 rametti di rosmarino - 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - sale e pepe

Per i carciofi: 4 carciofi romani senza spine molto teneri - 1 manciata di prezzemolo freschissimo - qualche foglia di mentuccia romana fresca - 1 spicchio d'aglio - 1 limone - olio extra vergine d'oliva - sale e pepe nero macinato fresco

Lavate il cosciotto d'agnello e incidetelo nella parte più spessa. Tagliate un paio di spicchi d'aglio a fette e inseritele nei tagli, con alcune foglie di rosmarino. Schiacciate leggermente l'aglio rimasto e scaldatelo con l'olio in una casseruola bassa, sufficientemente ampia per contenere il cosciotto. Rosolate uniformemente la carne da tutti i lati e, quando sarà dorata salatela, pepatela e versate la birra. Aggiungete il rosmarino rimasto. Coprite e cuocete a fuoco basso per circa 1 ora. Sfogliate i carciofi, eliminando le foglie esterne. Tagliate le punte e lasciate circa 5 centimetri di gambo unito al fondo. Asportate l'eventuale "peluria" interna e aprite bene le foglie dei carciofi. Sfregateli con mezzo limone perché non scuriscano. Tritate il prezzemolo, la mentuccia e l'aglio e mescolateli al sale, al pepe nero e a mezzo bicchiere d'olio d'oliva mescolando accuratamente il tutto. Insaporite l'interno di ogni carciofo con il composto aromatico e disponete i carciofi capovolti in un tegame a bordi alti e di misura adatta, per mantenerli con i gambi rivolti verso l'alto. Salate leggermente e versate tanto olio quanto basta a coprire per metà i carciofi, aggiungendo poi tanta acqua da ricoprirli interamente. Coprite e fate cuocere a fuoco moderato fino ad evaporazione completa dell'acqua. Quando l'agnello sarà cotto, levate il coperchio, alzate la fiamma e fate ridurre la birra rimasta. Scolate il cosciotto dall'intingolo e tagliatelo a fette. Disponetele nei piatti, nappatele con l'intingolo precedentemente filtrato e accompagnante con un carciofo.