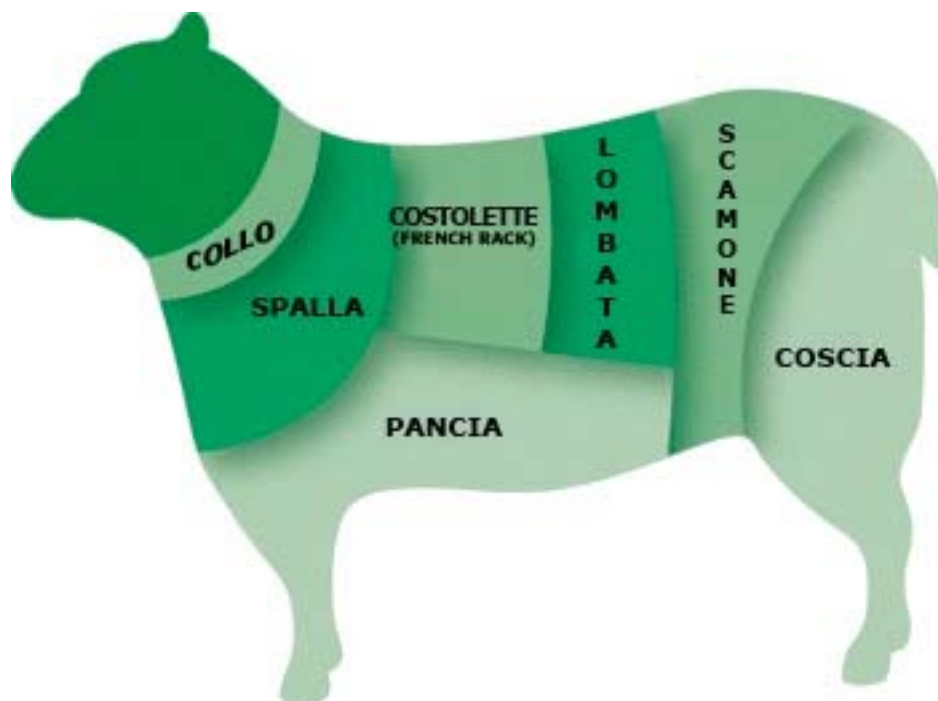


TAGLI TRADIZIONALI INGLESI DI AGNELLO



COLLO

Adatto per spezzatini, brasati e stufati.

SPALLA

La spalla può essere cotta al forno, disossata e arrotolata per l'arrosto e tagliata in porzioni uguali è ideale per spiedini casseruole e stufati.

COSTOLETTE (French Rack)

Il French Rack è la parte anteriore del carrè. Si presta alle preparazioni "d'effetto". Il carrè può essere preparato anche come costolette o braciole separate.

LOMBATA

La lombata d'agnello è un taglio particolarmente magro. Può essere cucinato arrosto o alla griglia.

SCAMONE

E' un taglio particolarmente tenero. Adatto per spezzatini, stufati e anche per la cottura alla griglia.

COSCIA

La coscia (o cosciotto) è un taglio pregiato. Per semplificare il taglio della carne dopo la cottura, il macellaio può preparare il cosciotto rimuovendo l'osso. Semplice sia da cuocere che da preparare, è particolarmente adatto per le ricette arrosto.

PANCIA

Adatta per cotture in umido. Le costine di agnello si ricavano dalla pancia, dall'estremità delle ossa.