

## Αρνί ξεκοκαλισμένο στη λαδόκολλα με αρακά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



2 αρνίσια μπούτια, περίπου

2 κιλά καθαρό βάρος (ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας τα ξεκοκαλίσει), κομμένα σε κύβους 3 εκ.

2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε ψιλά καρέ

το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος από 12 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

τα φύλλα από 1 μάτσο άνηθο, χωρίς τα χοντρά κοτσάνια, χοντροκομμένα

τα φύλλα από 1/2 μάτσο μαϊντανό, χοντροκομμένα

200 γρ. αρακάς φρέσκος (θα χρειαστεί να πάρουμε γύρω στα 500 γρ. ακαθάριστο) ή κατεψυγμένος

5 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Διαδικασία**

Ζεματίζουμε τον αρακά σε νερό που κοχλάζει για 3 - 4 λεπτά. Τον σουρώνουμε. Σοτάρουμε τα κομμάτια αρνιού (σε δόσεις) σε αντικολλητικό τηγάνι σε 2 κουταλιές από το λάδι, για 3 - 4 λεπτά κάθε δόση, ίσα να ροδίσουν. Ανακατεύουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα κομμάτια από το αρνί, τον άνηθο, το μαϊντανό, όλα τα κρεμμύδια, τον αρακά, αλατοπίπερο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Βάζουμε 2 μεγάλες λαδόκολλες τη μία πάνω στην άλλη και λαδώνουμε με 2 κουταλιές από το λάδι. Αδειάζουμε στο κέντρο το μείγμα του μπολ. Δημιουργούμε ένα δέμα σαν φάκελο, φέρνοντας τις πλευρές της λαδόκολλας που περισσεύει πάνω από τα υλικά. Δένουμε με σπάγκο. Λαδώνουμε τη λαμαρίνα του φούρνου και βάζουμε πολύ προσεκτικά το δέμα. Ραντίζουμε με λίγο νερό και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Σερβίρουμε το κρέας με τον αρακά και τα ζουμιά που θα έχουν αφήσει τα υλικά.