



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Agnello cacio e uova



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 coscia d'agnello
- 6 uova
- 1 bicchiere di vino bianco
- pecorino
- olio extravergine d'oliva
- mollica di pane
- un limone
- aglio
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Agnello cacio e uova

Passo 1.

Tagliate l'agnello in piccoli bocconcini.

Passo 2.

Indorate in padella l'aglio ed il rosmarino, aggiungete quindi la carne e dopo un po' il vino.

Passo 3.

Fate cuocere.

Passo 4.

Unite uova, pecorino grattugiato, sale, pepe e succo di limone.

Passo 5.

Bagnatevi l'agnello e fate cuocere fino a che le uova non sarenno rapprese.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)