



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

Agnello e piselli



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 kg di agnello
- 800 gr di piselli
- 6 uova
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- pepe
- sale

Preparazione Agnello e piselli

Passo 1.

Preparate un trito con cipolla e prezzemolo.

Passo 2.

Soffriggetelo in padella.

Passo 3.

Tagliate l'agnello in pezzi ed aggiungetelo al soffritto.

Passo 4.

Sfumate con del vino e coprite con un coperchio continuando la cottura.

Passo 5.

Quando l'agnello è quasi cotto aggiungete i piselli e un po' di pepe.

Passo 6.

A parte, battete le uova ed aggiungetevi formaggio e prezzemolo.

Passo 7.

Unite il composto all'agnello e fate cuocere per qualche minuto.

Passo 8.

Infornate quindi a 16° per una 15/20 minuti.

Note

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