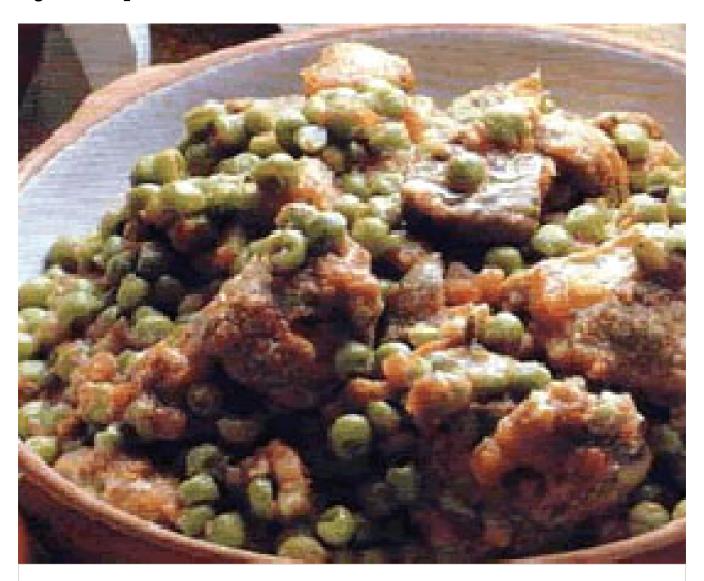


[RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

Agnello e piselli



4Persone

secondiCategoria

media Difficoltà

1 oraTempo

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
рере
□ 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 prezemolo.

Passo 7.

Unite il compossto 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)