

Ricetta: **Agnello con i piselli**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'agnello con i piselli è il classico secondo piatto che si porta in tavola il giorno di Pasqua insieme al capretto al forno con le patate. Quest'anno i miei genitori sono venuti a casa mia a pranzo per festeggiare e pur non mangiando nè l'agnello nè il capretto, ho preparato questo piatto per mio padre che invece ne è un estimatore. Ho cucinato l'agnello con i piselli secondo la tradizione quindi con l'aggiunta di battuto d'uovo e pecorino a fine cottura e a detta sua era delizioso :) Anche se Pasqua è ormai passata, vi ho postato comunque la ricetta, sperando che possa tornare comunque utile a qualcuno ora oppure l'anno prossimo hihihih Ora scappo che come al solito sono di corsa, vi auguro una buona giornata, bacibaci :*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di agnello
- 500 gr di piselli
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 uova
- 20 gr di pecorino
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 45 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare l'agnello con i piselli

Lavare l'agnello e tagliarlo a pezzi della stessa grandezza

In un'ampia padella far appassire la cipolla tagliata a rondelle con l'olio.

Aggiungere i pezzi di agnello e farli rosolare una decina di minuti da entrambe i lati

Salare, pepare e sfumare con il vino bianco, aggiungere i piselli, un mestolo d'acqua.

Coprire e far cuocere per 40 minuti circa

Spegnere la fiamma e aggiungere sul capretto con i piselli, un battuto d'uovo in cui avrete aggiunto del pecorino.

Rimestate velocemente quindi servite il vostro agnello con i piselli

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO