

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con yogurt

LUOGO: [Europa](#) / [Albania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il Tave Kosi è un piatto estremamente diffuso in Albania, soprattutto nei periodi di festa; si dice che la sua città natale sia Elbasan ed è un piatto che racchiude tutti gli elementi più caratteristici di questa gastronomia, ovvero la carne, lo yogurt e le uova. Se volete portare in tavola un vero piatto albanese, questa è la ricetta che fa per voi!

INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO o zampa - 1,5 kg

RISO 2 cucchiai da tavola

YOGURT 1 kg

UOVA sbattute - 5

BURRO $\frac{3}{4}$ tazze

FARINA 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in quattro porzioni ed insaporitela con sale e pepe.

Distribuite sulla superficie della carne dei fiocchetti di burro ed infornate a 170°C.



2 Durante la cottura inumidite la carne con il sugo di cottura della stessa. Protraete la cottura per circa 40 minuti o fino a che la carne risulti ben arrostita. Incorporate il riso nella casseruola.



3 Rimuovete la teglia dal forno e mettetela da parte mentre preparate la salsa allo yogurt. Miscelate lo yogurt col sale e il pepe a piacere. Incorporate le uova fino ad ottenere un composto omogeneo e mettete da parte.



4 Fate sciogliere $\frac{1}{2}$ tazza del burro rimanente e aggiungetevi la farina.



5 Cuocete il composto fino a che diventi omogeneo e morbido. A questo punto, aggiungete il composto di yogurt e mescolate fino a che risulti ben amalgamato.



6 Versate la salsa di yogurt nella teglia mescolandola ai pezzi di carne e infornate a 190°C per 45 minuti.



7 Servite caldo.