

SECONDI PIATTI

# Agnello con funghi

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

AGNELLO tagliato a cubetti - 500 gr

FUNGHI 500 gr

BURRO 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE tritate - 4

SALE

PEPE NERO

ROSMARINO 1 rametto

ACQUA calda - ½ tazze

## PREPARAZIONE

**1** Fate sciogliere il burro in una casseruola ed arrostitevi l'agnello e le cipolle.



2 Saltate i funghi nel burro ed uniteli alla casseruola con l'agnello.



- 3 Incorporate, ora, l'acqua calda e coprite la casseruola lasciando sobbollire per 10-15 minuti.



- 4 A questo punto salate, pepate e aggiungetevi il rosmarino e continuate a cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.



- 5 Se desiderate una consistenza liquida per la salsa, aggiungete altra acqua.