

SECONDI PIATTI

Agnello con i piselli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate questo particolare tipo di carne, l'agnello con i piselli è un secondo piatto davvero semplice e saporito. Un classico secondo di carne che si porta a tavola soprattutto nei giorni di Pasqua. Si fa soprattutto nel Centro Sud, e ogni famiglia e ogni regione ha la sua variante. Alcune ricette prevedono anche l'aggiunta di uova ma in questo caso abbiamo voluto lasciare i vari ingredienti messi in purezza.

La carne dal sapore forte e pungente, si sposa benissimo con la delicatezza dei piselli e insieme danno vita a un piatto fantastico.

Se amate poi in modo particolare questa versione

ecco altre ricette con l'agnello:

[costolette di agnello alla lucana](#)

[agnello aggrassato](#)

[agnello alla romana](#)

INGREDIENTI

AGNELLO a pezzi - 1 kg

PISELLI freschi - 400 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbucciate ed affettate la cipolla, quindi fatela imbiondire con 100 g circa di olio in una casseruola.

Non appena la cipolla si sarà ben rosolata, aggiungete l'agnello e fatelo cuocere per circa 15 minuti.



2 A questo punto aggiungete i piselli, un po' di pepe, il sale e il prezzemolo e lasciate cuocere

a fuoco medio per circa un'ora a pentola chiusa.

