

SECONDI PIATTI

# Agnello di Pasquetta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
ASPARAGI 1 mazzo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PECORINO ROMANO 100 gr  
UOVA 2  
SALE  
PEPE NERO

Ricetta tradizionale della Pasquetta in Basilicata. Particolare di questa ricetta è l'accostamento dell'agnello con gli asparagi e le uova sbattute con il pecorino che vanno a rinforzare il sugo di cottura.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate l'agnello a pezzettoni.

Prendete gli asparagi e conservatene solo le parti più tenere.

In una padella fate scaldare dell'olio e trasferitevi la carne, aggiustate di sale e coprite d'acqua.



- 2** Portate l'acqua di cottura della carne a bollore, continuate la cottura fino a quando non si produrrà più schiuma che andrà rimossa di tanto in tanto.

Mettete in una teglia la carne e gli asparagi con un spicchio d'aglio tritato finemente, aggiustate di sale e pepe, e fate cuocere per mezz'ora a fiamma dolce.



- 3 Quando la carne sarà cotta, sbattete le uova, aggiungete il pecorino e versate il composto nel fondo di cottura.



- 4 Infornate cinque minuti nel forno già caldo e servite.