

SECONDI PIATTI

# Agnello e carciofi in fricassea

di: *martimati*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

AGNELLO 800 gr  
CARCIOFI 8  
UOVA 2  
LIMONE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Rosolare in una padella l'agnello tagliato a pezzi con olio e lo spicchio di aglio.  
Nel frattempo pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua acidulata con un po' di

succo di limone per non farli diventare neri. Quando l'agnello avrà preso colore aggiungere i carciofi.



- 2** Far rosolare insieme il tutto, sfumare con del vino bianco, infine salare e aggiungere un trito di prezzemolo.



- 3** Lasciare stufare coperto fino a cottura ultimata.  
Nel frattempo sbattere l'uovo ed emulsionare con succo di limone.



4 A fine cottura versare l'emulsione di uovo e limone, mescolando rapidamente ed ottenere la fricassea.



5 Servire caldo.

