

SECONDI PIATTI

Agnello in fricassea con i carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**agnello in fricassea con i carciofi** è una saporita declinazione del classico agnello di Pasqua: un connubio fantastico quello con i carciofi che, tra l'altro, sono favolosi in questa stagione. L'unione infatti di questi due elementi, legati a loro volta con uovo e limone, rendono questo piatto unico e speciale, perfetto per essere servito durante una occasione speciale. Provate questa ricetta e vedrete che buona!

Se cercate poi un primo da abbinare, vi consigliamo di realizzare la ricetta delle [pappardelle primavera](#), davvero buone!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg
UOVA 4
CARCIOFI 4
CIPOLLE grande - 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
LIMONE succo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO tritato - 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'agnello in fricassea con i carciofi, scaldate in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla tritata finemente.



- 2 Quando la cipolla inizierà a prendere colore, unite alla casseruola anche la polpa d'agnello tagliata a pezzettoni e lasciatela rosolare in modo uniforme.



- 3 Quando vedete che l'agnello è rosolato bene, sfumate con il vino bianco, alzando la fiamma per farlo evaporare velocemente.



4 Insaporite la carne con un trito di aglio e prezzemolo.



5 Pulite i carciofi e tagliateli in spicchi ed uniteli alla casseruola lasciandoli saltare velocemente.



6 A questo punto fate cuocere lentamente l'agnello ed i carciofi per circa un'ora aggiungendo poca acqua qualora la carne rischi di bruciare.



- 7** Al termine della cottura della carne, sbattete in una ciotola le uova con il succo di un limone, sale e pepe.



- 8** Versate il composto d'uovo sull'agnello mescolando e senza farlo rapprendere troppo. Qualora la casseruola fosse ancora ben calda, toglietela dal fuoco per quest'ultima operazione altrimenti l'uovo si rapprenderebbe troppo velocemente.



9 Servite l'agnello in fricassea con carciofi ancora ben caldo.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche carne diversa rispetto all'agnello?

Sì va bene anche il pollo a bocconcini.