

SECONDI PIATTI

Casce e ova | Agnello cacio e uova alla molisana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Casce e ova ovvero l'agnello cacio e uova alla molisana. Un ricchissimo piatto della tradizione abruzzese e molisana.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
PREZZEMOLO 1 ciuffo
VINO BIANCO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
UOVA 6
PECORINO ROMANO 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzetti l'agnello e lasciatelo rosolare insieme alla cipolla.



2 Sfumate con il vino, salate e lasciate cuocere bagnando con un mestolo di acqua calda.





3 Battete le uova, unite il formaggio ed il prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata e una spolveratina di pepe.



4 Versate il composto sulla carne ben cotta ed infornate a 150°C.



5 Sarà pronto quando la superficie sarà dorata.