

SECONDI PIATTI

Petto di agnello ripieno

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1 PETTO D'AGNELLO, UN PIZZICO DI SALE, UN PIZZICO DI PEPE, 60G DI BURRO PER IL RIPIENO

1 cipolla piccola affettata finemente

20g di burro

100g di riso cotto

2 funghi

50g di fegato d'agnello

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

1/4 litro di brodo

2 uova

PREPARAZIONE

- 1 Svuotate accuratamente il petto di agnello, con le mani separate la parte di carne superiore dalla cartilagine sottostante. Spingete il ripieno nella cavità e cucite in modo

tale da sigillarlo nel petto d'agnello. Arrostate nel forno fino a cottura ultimata. Il ripieno
consiste degli ingredienti indicati miscelati bene insieme.

Servite con un'insalata verde.