

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.