

SECONDI PIATTI

Ragu di agnello con asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

700g di carne tagliata a piccoli pezzi

1/2 litro di acqua

sale

grani di pepe

un piccolo pezzo di limone

250g d'asparagi

40g di farina

50g di burro

noce moscata e 1 cucchiaino di zucchero

1/16 litro di latte

2 tuorli

PREPARAZIONE

1 Mettete la carne e il condimento in una casseruola con l'acqua e cucinate lentamente fino a che diventi tenera.

Nel frattempo grattate gli asparagi, tagliateli in piccoli pezzi e cuoceteli fino a che

diventino teneri in 1/4 litro d'acqua con un pizzico di sale e un pizzico di zucchero.

Cucinate e mescolate fino a che diventino morbidi. Sbattete due tuorli nel latte.

Rimuovete la salsa dal fuoco e aggiungete l'uovo e il latte. Aggiungete la carne e i pezzi d'asparagi e mettete il ragu in una pentola d'acqua bollente fino al momento di servire.

Servite con riso.