

SECONDI PIATTI

U'sciarscidd

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
CACIOCAVALLO grattugiato - 150 gr
SALE

U'sciarscidd è una splendida ricetta, della tradizione pasquale di Matera, ci è stata data (rigorosamente a voce) dalla nonna di Cristiano. Grazie nonna Carmela! Come tutte le ricette tradizionali può subire qualche piccola variazione da casa a casa ed è per questo che molto probabilmente potrete trovare ricette diverse ma vi assicuriamo che questa è eccezionale! Si tratta di un modo semplice e saporito di preparare l'agnello che in questo modo risulterà molto gustoso. Se amate i piatti tipici pasquali vi proponiamo di fare anche la [crescia](#), altra eccellenza italiana.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la U'sciarscidd scaldate in un tegame l'olio extravergine d'oliva con le cipolle di Tropea affettate finemente. Lasciate soffriggere le cipolle senza bruciarle, aiutandovi eventualmente con un po' d'acqua mettendola un paio di cucchiaini per volta.

Aggiungete al tegame la polpa d'agnello tagliata a bocconcini e lasciate che si rosoli uniformemente.



- 2 A questo punto, aggiungete un'altro po' d'acqua, incoperchiate e portate la carne a cottura, circa 40 minuti; salate adeguatamente.



- 3** Verificate la cottura della carne la quale deve essere tenera, il tempo di cottura varia a seconda della carne che avete a disposizione.

Aiutatevi nella cottura della carne con successive aggiunte d'acqua.

Sbattete, in una ciotola, le uova ed il formaggio come per una frittata.



- 4** Unite le uova sbattute al tegame facendo appena scaldare il tutto in modo tale che le uova creino una piacevole cremina, non si devono strapazzare.



- 5** Servire l'agnello caldo.

CONSIGLIO

Mi piace molto l'agnello, hai altre ricette da consigliarmi?

Certo puoi fare degli sfiziosi [spiedini](#), molto buoni e piaceranno a tutti.