

SECONDI PIATTI

Agnello allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *100 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO 2 kg

UOVA 5

BURRO 1 tazza

ACQUA 1 tazza

YOGURT 1,5 kg

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate bene la carne, mettetela in una teglia con sale, burro e acqua.



- 2** Infornate a temperatura di 180° e lasciatela fino a cottura completa.
Nel frattempo preparate la salsa come segue: in una terrina sbattete brevemente lo yogurt con sale e pepe.



- 3** A parte sbattete il bianco delle uova, aggiungete i tuorli, montate il tutto e versate sullo yogurt, sempre continuando a sbattere.



4 Togliete la carne dalla teglia e, nel resto del sugo, versate il composto.



5 Rimettete la teglia nel forno e lasciatela finchè non si formi una crema densa. Rimettete anche la carne nella teglia e lasciate insaporire insieme.



6 Quando avranno preso colore togliete dal forno e servite.