

SECONDI PIATTI

Agnello cacio e uova

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Piatto forte della tradizione abruzzese, l'agnello cacio e uova rappresenta uno dei piatti più legati alla festività pasquale. Due sono i simboli pasquali che caratterizzano questo piatto: le uova e l'agnello.

INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1 kg
UOVA 4
VINO BIANCO 1 bicchiere
PECORINO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
LIMONE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Disossate l'agnello, tagliatelo e fatelo rosolare con aglio e un rametto di rosmarino.



2 Quando la carne è ben rosolata, sfumatela con del vino bianco secco.

A questo punto, togliete il rosmarino, sbattete le uova insieme al pecorino grattugiato e al succo di un limone. Regolate di sale.



- 3 Versate il composto di formaggio e uovo direttamente sull'agnello e lasciate cuocere fino a che le uova saranno ben rapprese.