

SECONDI PIATTI

Agnello caso e ova

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 kg di spezzatino d'agnello
1 cipolla
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
1/2 litro di vino rosso secco (aglianico)
50 g di pecorino
2 uova
il succo di un grosso limone
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Rosolare in una casseruola capace a fuoco lento la cipolla tagliata sottile con l'olio.



- 2 Aggiungere lo spezzatino alzando la fiamma per farlo rosolare e girandolo con un cucchiaio di legno per una completa rosolatura.



- 3 Quando sarà ben dorato dorato, aggiungere il vino un po' alla volta e a fuoco vivo. Lasciare evaporare fino a cottura completa.



4 Nel frattempo sbattere le uova con unpo' di pepe.

Al momento di spegnere la fiamma, salare e aggiungere il succo del limone e il battuto di uova con il pepe.



5 Aggiungere il formaggio grattugiato.



6 Servire con un contorno di piselli.