

SECONDI PIATTI

Agnello con i piselli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO a pezzi - 1 kg

PISELLI freschi - 400 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate ed affettate la cipolla, quindi fatela imbiondire con 100 g circa di olio in una casseruola.

Non appena la cipolla si sarà ben rosolata, aggiungete l'agnello e fatelo cuocere per circa

15 minuti.



2 A questo punto aggiungete i piselli, un po' di pepe, il sale e il prezzemolo e lasciate cuocere a fuoco medio per circa un'ora a pentola chiusa.

